CP1395E
CP1395EST

Mikrovlnná rúra

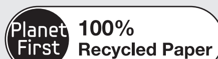
Používateľská príručka

SLOVENČINA

Predstavte si tie možnosti

Ďakujeme vám za zakúpenie produktu značky Samsung. Ak chcete získať kompletnejší servis, zaregistrujte si svoj produkt na lokalite

www.samsung.com/register



Táto príručka sa vyrobila zo 100 % recyklovaného papiera.



Používanie tejto príručky

Ďakujeme vám, že ste si zakúpili mikrovlnnú rúru značky SAMSUNG.
Vaša používateľská príručka obsahuje dôležité bezpečnostné pokyny a základné informácie o používaní a starostlivosti o novú mikrovlnnú rúru.
Pred použitím rúry si prečítajte dôležité bezpečnostné pokyny a uchovajte si ich pre referenciu do budúcnosti.
V rámci predného krytu sa nachádza pre vaše pohodlie šikovný rýchly sprievodca, ktorý vysvetľuje základné činnosti varenia.

Bezpečnostné informácie

- Pred prevádzkou spotrebiča si túto príručku dôkladne pre budúcu referenciu ju uchovajte na bezpečnom mieste v blízkosti prístroja.
- Tento spotrebič používajte len na jeho určené použitie tak, ako je to opísané v tejto používateľskej príručke. Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na ne nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť. Výstrahy a dôležité bezpečnostné pokyny v tejto príručke nepokrývajú všetky možné okolnosti a situácie, ktoré sa môžu vyskytnúť. Je vašou zodpovednosťou, aby ste používali zdravý rozum, opatrnosť a uvážlivosť pri inštalácii, údržbe a prevádzke vášho zariadenia.
- Keďže sa tieto nasledujúce prevádzkové pokyny vzťahujú na viacero modelov, charakteristiky mikrovlnnej rúry sa môžu mierne odlišovať od tých, ktoré sú popísané v tejto príručke, pričom nie všetky výstražné značky musia byť relevantné. Ak máte otázky alebo dotazy, obráťte sa na najbližšie servisné stredisko alebo vyhľadajte pomoc a informácie on-line na adrese www.samsung.com.

Dôležité bezpečnostné symboly a bezpečnostné opatrenia

V texte používateľskej príručky sú použité nasledujúce symboly:

⚠ VAROVANIE	Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **vážne fyzické zranenie alebo smrť**.
⚠ UPOZORNENIE	Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **menšie fyzické zranenie alebo škody na majetku**.
⚠ UPOZORNENIE	Aby ste obmedzili riziko požiaru, výbuchu, zásahu elektrickým prúdom alebo fyzického zranenia, pri používaní mikrovlnnej rúry postupujte podľa týchto základných bezpečnostných opatrení.

	NEPOKÚŠAJTE SA.
	NEROZOBERAJTE.
	NEDOTÝKAJTE SA.
	Explicitne dodržiavajte pokyny.
	Odpojte napájaciu zástrčku od sieťovej zásuvky.
	Uistite sa, že zariadenie je uzemnené, aby ste predišli zásahu elektrickým prúdom.
	Ak potrebujete pomoc, volajte servisné stredisko.
	Poznámka
	Dôležité

VAROVANIE Dôležité výstražné značky pre inštaláciu

Inštaláciu tohto zariadenia musí vykonať kvalifikovaný servisný technik vyškolený výrobcom špecializujúci sa na mikrovlnné rúry. Pozrite si časť „Inštalácia mikrovlnnej rúry".

Pripojte napájací kábel k príslušnej sieťovej zásuvke a príslušnú zásuvku používajte len pre toto zariadenie. Napájaciu zástrčku pevne pripojte do sieťovej zásuvky. Taktiež nepoužívajte predlžovací kábel.

- Ak nedodržíte uvedené pokyny a sieťovú zásuvku budete zdieľať s inými zariadeniami pomocou predlžovačky alebo predlžovacieho napájacieho kábla, môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom alebo požiaru.
- Nepoužívajte elektrický transformátor. Môže to spôsobiť požiar alebo zásah elektrickým prúdom.

Inštaláciu tohto zariadenia musí vykonať kvalifikovaný technik alebo servisná spoločnosť.

- Ak sa tak nestane, môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom, požiaru, výbuchu, poruchám produktu alebo ujme na zdraví.

Po inštalácii musí byť umožnené odpojenie spotrebiča od siete.
Odpojenie je možné dosiahnuť voľným prístupom k zástrčke alebo zabudovaním spínača do pevného vedenia v súlade s predpismi pre elektroinštaláciu.

Mikrovlnná rúra je určená na použitie len na pracovnom pulte alebo pracovnom stole, nemali by ste ju umiestňovať do skriniek.

Zariadenie neinštalujte do blízkosti ohrievačov alebo horľavých materiálov. Toto zariadenie neinštalujte na vlhké, mastné alebo prašné miesta, na miesta vystavené priamemu slnečnému žiareniu alebo vode (dažďové kvapky). Zariadenie neinštalujte na miesta možného úniku plynu.

- Môže spôsobiť požiar alebo zásah elektrickým prúdom.

Zariadenie nie je určené na montáž do automobilov, karavanov ani podobných dopravných prostriedkov.

Toto zariadenie sa musí správne uzemniť. Zariadenie neuzemňujte pripojením k vedeniu plynu, plastovej vodovodnej trubke alebo telefonickej linke.

- Môže to spôsobiť zásah elektrickým prúdom, výbuch alebo problémy so zariadením.
- Napájací kábel nikdy nezapájajte do sieťovej zásuvky, ktorá nie je správne uzemnená, a zaistite, že je v súlade s miestnymi a národnými nariadeniami.



Výstražné značky pre inštaláciu


Zariadenie by sa malo umiestniť takým spôsobom, aby bol zabezpečený voľný prístup k napájacej zástrčke.

- V opačnom prípade môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom alebo požiaru z dôvodu úniku elektrickej energie.

Zariadenie nainštalujte na plochý a tvrdý podklad, ktorý unesie jeho hmotnosť.

- V opačnom prípade môže dochádzať k nezvyčajným vibráciám, zvukom alebo problémom s produktom.

Zariadenie inštalujte tak, aby ste zachovali dostatočný odstup od steny.

- V opačnom prípade môže dôjsť k vzniku požiaru z dôvodu prehriatia.

Minimálna výška voľného priestoru nevyhnutného nad vrchným okrajom rúry.



Dôležité výstražné značky pre zapojenie do elektriny


Pomocou suchej tkaniny z koncoviek sieťovej zástrčky a kontaktov pravidelne odstraňujte všetky cudzie látky (napr. prach alebo vodu).

- Odpojte sieťovú zástrčku a vyčistite ju suchou tkaninou.
- V opačnom prípade môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom alebo vzniku požiaru.

Sieťovú zástrčku zasuňte do sieťovej zásuvky pri správnej orientácii, aby kábel bol nasmerovaný k podlahe.

- Ak pripojíte sieťovú zástrčku k zásuvke opačne, elektrické vodiče vo vnútri kábla sa môžu poškodiť a spôsobiť zásah elektrickým prúdom alebo vznik požiaru.


Napájaciu zástrčku pevne pripojte do sieťovej zásuvky. Nepoužívajte poškodenú napájaciu zástrčku, poškodený napájací kábel alebo povolenú sieťovú zásuvku.

- Môže spôsobiť požiar alebo zásah elektrickým prúdom.

Napájací kábel neťahajte ani ho nadmerne neohýbajte.
Napájací kábel neprekrúcajte.
Napájací kábel nevešajte na kovové predmety, neumiestňujte naň ťažké predmety, nevkladajte ho medzi predmety ani ho nezatláčajte do priestoru za zariadením.

- Môže spôsobiť požiar alebo zásah elektrickým prúdom.

Napájací kábel pri odpájaní sieťovej zástrčky neťahajte.

- Sieťovú zástrčku odpájajte uchopením samotnej zástrčky.
- V opačnom prípade môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom alebo vzniku požiaru.


Keď sa zariadenie alebo kábel poškodí, obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.



Výstražné značky pre zapojenie do elektriny


Sieťovú zástrčku odpojte v prípade, ak sa zariadenie dlho nepoužíva alebo počas búrky.

- V opačnom prípade môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom alebo vzniku požiaru.



Dôležité výstražné značky pre používanie


V prípade úniku plynu (napr. propán, plyn LP atď.) okamžite vyvetrajte miestnosť a nedotýkajte sa napájacej zástrčky. Nedotýkajte sa zariadenia ani napájacieho kábla.

- Nepoužívajte ventilátor.
- Iskrenie by mohlo spôsobiť výbuch alebo požiar.

Dávajte pozor, aby dvere, ohrievač ani iné časti neprišli do kontaktu s telom počas varenia alebo bezprostredne po dovarení.

- V opačnom prípade môže dôjsť k popáleniu.

Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.

Pri prenose výhrevných prvkov nezabudnite používať vybavenie určené na prenos výhrevných prvkov a súčasne majte nasadené bezpečnostné rukavice dodávané spolu so zariadením. Taktiež sledujte, či teplota po dovarení dostatočne klesla (min. 10 min. po varení na grile alebo po kombinovanom varení).

Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry VŽDY používajte chňapky, aby ste predišli neúmyselnému popáleniu.

Pri otváraní dvierok stojte od rúry na vzdialenosť rúk.
Dôvod: Horúci vzduch alebo uvoľnená para môže spôsobiť obarenie.

Mikrovlnné zahrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto musíte dávať pozor, keď manipulujete s nádobou. Aby sa zabránilo v tejto situácii, po vypnutí rúry ju nechajte VŽDY v nečinnosti aspoň 20 minút, aby sa mohla vyrovnať teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní. V prípade obarenia postupujte podľa pokynov PRVEJ POMOCI:

- ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody,
- zakryte ho čistým suchým kusom látky,
- nepoužívajte žiadne krémy, oleje alebo pleťové mlieka.
- Kontaktovanie lekára

Ak je sieťový napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.

Vajíčka v škrupinách a celé natvrdo uvarené vajíčka sa nemôžu ohrievať v mikrovlnnej rúre, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrievania.

VAROVANIE: Obsah detských fliaš alebo pohárikov s detskou stravou sa musí zamiešať alebo zatriasť a teplota sa musí skontrolovať pred konzumáciou, aby sa predchádzalo popáleninám.

VAROVANIE: Deťom dovoľte používať mikrovlnnú rúru bez dozoru len v prípade, ak ste im dali dostatočné pokyny na to, aby vedeli používať rúru bezpečným spôsobom a pochopili riziká nesprávneho používania.

VAROVANIE: Keď sa spotrebič prevádzkuje v kombinačnom režime, deti môžu používať> rúru výlučne pod dozorom dospelej osoby kvôli vytváraným teplotám.

Zariadenie by nemali používať deti ani osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dohľadom inej osoby.

VAROVANIE: Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Aby ste predišli popáleninám, nedovoľte prístup malých detí.

VAROVANIE: Pred výmenou osvetlenia zaručte, aby bolo zariadenie vypnuté a predišlo sa možnosti zásahu elektrickým prúdom.

Nedotýkajte sa napájacej zástrčky mokrými rukami.

- Môže to spôsobiť zásah elektrickým prúdom.

Zariadenie nevypínajte odpojením sieťovej zástrčky počas prevádzky zariadenia.

- Opakované pripojenie sieťovej zástrčky do sieťovej zásuvky môže spôsobiť iskrenie a následný zásah elektrickým prúdom alebo vznik požiaru.

Všetky baliace materiály držte v dostatočnej vzdialenosti od detí, keďže môžu byť pre ne nebezpečné.

- Ak si dá dieťa na hlavu vrecko, môže sa zadusiť.

Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na ne nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.

- V opačnom prípade môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom, popáleniu alebo ujme na zdraví.

Viacúčelový hrniec nikdy nepoužívajte v mikrovlnnej rúre alebo pre funkciu odmrazovania.

- Toto môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.

Toto zariadenie nikdy nepoužívajte na iné účely ako je varenie.

- V opačnom prípade môže dôjsť k vzniku požiaru.

Pred varením otvorte uzatvorené nádoby (detské fľašky, fľašky na mlieko atď.) a do jedál ako sú napr. mušle alebo oriešky (vajcia, orechy atď.) urobte nožom dierku.

- V opačnom prípade môže dôjsť k popáleniu alebo ujme na zdraví v dôsledku ich rozprsknutia.

Nedotýkajte sa vnútorných častí zariadenia ihneď po ukončení varenia, pretože vnútro zariadenia je po dlhom ohrievaní alebo ohrievaní malého množstva jedla rozhorúčené.

- V opačnom prípade môže dôjsť k popáleniu.

Nepoužívajte alobal, kovové predmety (ako sú nádoby, vidličky atď.) alebo nádoby so zlatým alebo strieborným lemovaním.

- Toto môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.

Nikdy neohrievajte plastové alebo papierové nádoby a nepoužívajte ich spolu s funkciou rúry.

- V opačnom prípade môže dôjsť k vzniku požiaru.

Pri varení jedla pomocou rúry dávajte pozor, aby sa jedlo nedostalo do kontaktu s ohrievačom.

- Môže to spôsobiť požiar.

Jedlo nadmerne neohrievajte.

- Môže to spôsobiť požiar.

Neohrievajte jedlo zabalené v papieri napr. z novín alebo časopisov.

- Môže to spôsobiť požiar.

V blízkosti rúry nepoužívajte horľavé spreje ani predmety.

- Môže to spôsobiť požiar alebo výbuch.

Ak jedlo v priestore na varenie horí, neotvárajte dvierka.

- Ak dvierka otvoríte, dôjde k prítoku kyslíka, ktorý môže spôsobiť požiar.

Do vstupných a výstupných prieduchov nestrkajte prsty, cudzie látky ani kovové predmety (napr. špendlíky alebo ihly). Ak do týchto otvorov vložíte cudzie látky, odpojte sieťovú zástrčku od sieťovej zásuvky a kontaktujte poskytovateľa zariadenia alebo najbližšie servisné stredisko.

- V opačnom prípade môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom alebo ujme na zdraví.

NIKDY nádobu nenapĺňajte po horný okraj a vyberte si nádobu, ktorá je širšia pri hornom okraji ako pri dolnom, čím zabránite prevretiu kvapaliny cez okraj. Fľašky s úzkymi hrdlami môžu v prípade prehriatia vybuchnúť.

NIKDY neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť.

NEDOTÝKAJTE sa ohrevných prvkov alebo vnútorných stien rúry, kým sa rúra neschladí.

Sieťový kábel alebo zástrčku neponárajte do vody a sieťový kábel uchovávajte mimo ohrievaných povrchov.

Neprevádzkujte toto zariadenie, ak má poškodený sieťový kábel alebo zástrčku.

NESPÚŠŤAJTE mikrovlnnú rúru, ak je prázdna. Z bezpečnostných dôvodov sa automaticky odpojí napájanie. Rúru môžete normálne prevádzkovať po 30 minútach bez činnosti. Najlepšie je počas celej doby nechať v rúre pohárik s vodou. Voda absorbuje energiu mikrovĺn, ak sa rúra omylom spustí.

VAROVANIE: Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok, rúra sa nemôže používať dovtedy, kým ju neopraví kompetentná osoba.

VAROVANIE: Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zohrievať v uzatvorených nádobách, pretože môžu vybuchnúť.

Ak dôjde k zatopeniu zariadenie, okamžite prerušte napájanie a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.

- V opačnom prípade môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom alebo vzniku požiaru.

Ak zariadenie vydáva zvláštne zvuky, zápach horenia alebo sa z neho šíri dym, okamžite odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.

- V opačnom prípade môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom alebo vzniku požiaru.

Nepokúšajte sa svojvoľne opravovať, rozoberať ani modifikovať toto zariadenie.

- Keďže do spodnej časti zariadenia vstupuje prúd s vysokým napätím, môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom alebo požiaru.
- Môžete byť vystavení pôsobeniu elektromagnetických vĺn.
- Keď je potrebné opraviť zariadenie, obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.

VAROVANIE: Pre iné osoby ako kompetentnú osobu je nebezpečné, aby vykonávali servis alebo opravu, ktorá zahŕňa demontovanie krytu, ktorý zabezpečuje ochranu pred vystavením sa mikrovlnnému žiareniu.

Ak sa do vnútra zariadenia dostane cudzia látka (napr. voda), odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.

- V opačnom prípade môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom alebo vzniku požiaru.

Ak si všimnete dym, zariadenie vypnite alebo odpojte a nechajte zatvorené dvierka, aby ste zadusili akékoľvek plamene.

UPOZORNENIE Výstražné značky pre používanie

Používajte len kuchynské náčinie vhodné na použitie v mikrovlnných rúrach; NEPOUŽÍVAJTE kovové nádoby, riad so zlatým alebo strieborným lemovaním, ihlice, vidličky atď. Odstráňte kovové spinky z papierových alebo plastových vreciek.
Dôvod : Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk alebo iskrenie, ktoré môže následne poškodiť rúru.

Keď ohrievate potraviny v plastových alebo papierových nádobách, dávajte pozor na rúru z dôvodu ich možného vznietenia.

Malé množstvá jedla vyžadujú kratšie časy varenia alebo ohrievania.
Umožnenie normálnych časov môže spôsobiť ich prehriatie alebo zhorenie.

Počas prevádzky môžete počuť praskanie (hlavne v prípade prepnutia do režimu rozmrazovania).
Dôvod: Tento zvuk je normálny, keď sa mení výstup elektrického napájania.

Vašim deťom nemôžete NIKDY dovoliť používať alebo sa hrať s mikrovlnnou rúrou. Tiež ich nemôžete nechať bez dozoru v blízkosti zapnutej mikrovlnnej rúry. Zaujímavé predmety pre deti nemôžete skladovať alebo skrývať rovno nad rúrou.

Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.

Dávajte pozor, pretože nápoje a jedlá môžu byť po zohriatí veľmi horúce.

- Najmä pri kŕmení dieťaťa skontrolujte, či jedlo dostatočne vychladlo.

Dávajte pozor pri zohrievaní kvapalín (napr. vody) a iných nápojov.

- Počas varenia alebo po varení zamiešajte.
- Nepoužívajte klzké nádoby s úzkym hrdlom.
- Nádobu vyberte najskôr 30 sekúnd po zohriatí.
- V opačnom prípade môže dôjsť k náhlemu vykypeniu obsahu a popáleniu.

Počas varenia alebo bezprostredne po dovarení tam neponechávajte žiadne jedlo ani zvyšky.

- Používajte kuchynské chňapky, keďže jedlo môže byť veľmi horúce a mohli by ste sa popáliť.
- Ak keramickú nádobu alebo viacúčelový hrniec posuniete dopredu, jedlo sa môže vyliať a môže vás popáliť.

Keď povrch praskne, vypnite vypínač zariadenia.

- V opačnom prípade môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom.

Neoškrabujte sklo dvierok rúry ostrým predmetom.

- Mohli by ste tým poškodiť alebo rozbiť sklo.

Nestavajte sa na vrchnú časť zariadenia ani naň neumiestňujte žiadne predmety (napr. bielizeň, veko rúry, zapálené sviečky, zapálené cigarety, riady, chemikálie, kovové predmety atď.).

- Do dverí sa môžu zachytiť predmety, ako sú napr. tkaniny.
- Mohlo by to spôsobiť zásah elektrickým prúdom, požiar, problémy so zariadením alebo ujmu na zdraví.

Zariadenie neobsluhujte mokrými rukami.

- Môže to spôsobiť zásah elektrickým prúdom.

Na povrch zariadenia nesprejujte prchavé látky (napr. insekticídy).

- Okrem škodlivého pôsobenia na ľudské zdravie môžu tiež spôsobiť zásah elektrickým prúdom, požiar alebo problémy so zariadením.

Na dvierka ani na vnútorné časti zariadenia nevyvíjajte nadmerný tlak alebo nárazy.

- Môže to spôsobiť deformáciu zariadenia alebo zranenia z dôvodu úniku elektrických vĺn.
- Vešaním sa na dvierka môžete spôsobiť poruchu zariadenia alebo ujmu na zdraví.
- Ak sa dvierka poškodia, zariadenie prestaňte používať a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.

Zariadenie neumiestňujte na krehké predmety (napr. na kuchynský drez alebo sklenené predmety).

- Mohlo by to spôsobiť poškodenie drezu alebo skleneného predmetu.

Zariadenie používajte len v čase, keď sú dvierka zatvorené.

- Ak zariadenie používate v čase, keď je znečistené cudzími látkami (napr. zvyškami jedla), môže to spôsobiť problémy so zariadením.

Pri odstraňovaní obalu z jedál bezprostredne vybratých zo zariadenia postupujte opatrne.

- Ak je jedlo horúce, po odstránení obalu môže dôjsť k úniku horúcej pary, ktorá vás môže popáliť.

Zariadenie neodpájajte ťahaním za napájací kábel, vždy pevne uchopte zástrčku a vytiahnite ju priamo von zo zásuvky.

- Poškodenie kábla môže spôsobiť skrat, požiar a/alebo zásah elektrickým prúdom.

Tvár ani časti tela neumiestňujte do blízkosti zariadenia v priebehu varenia alebo pri otvorení dvierok bezprostredne po dovarení.

- Dajte pozor, aby sa deti nedostali do blízkosti zariadenia.
- V opačnom prípade môže dôjsť k popáleniu v dôsledku unikajúceho tepla.

Pri otváraní dvierok neumiestňujte na dvierka jedlo ani ťažké predmety.

- Jedlo alebo predmet by mohli spadnúť a spôsobiť popálenie alebo ujmu na zdraví.

Dvierka, vnútro zariadenia ani riad prudko neochladzujte pôsobením vody počas varenia alebo bezprostredne po dovarení.

- Môže to spôsobiť poškodenie zariadenia. Unikajúca para alebo striekajúca voda môže spôsobiť popálenie alebo ujmu na zdraví.

Zariadenia nie sú určené na obsluhu prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.



VAROVANIE Dôležité výstražné značky pre čistenie

Zariadenie nečistite tak, že naň budete priamo striekať prúd vody.
Na čistenie zariadenia nepoužívajte benzén, riedidlo ani alkohol.

- Môže spôsobiť zmenu farby, deformáciu, poškodenie, požiar alebo zásah elektrickým prúdom.

Pred varením alebo výkonom údržby odpojte zariadenie od sieťovej zásuvky a odstráňte zvyšky jedál z dvierok a priestoru na varenie.

- V opačnom prípade môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom alebo vzniku požiaru.

NEPOUŽÍVAJTE veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na sušenie papiera alebo oblečenia.

Pre vlastnú bezpečnosť nepoužívajte vysoko tlakové vodné čistiace prostriedky, ani parné čističe.

Počas čistenia sa povrchy môžu zohriať viac ako zvyčajne - preto by ste mali deti držať v dostatočnej vzdialenosti. (len čistiaci model)

Vyliate zvyšky sa musia pred čistením odstrániť, pričom bude špecifikované, ktoré kuchynské náčinie možno ponechať v rúre počas čistenia. (len čistiaci model)



UPOZORNENIE Výstražné značky pre čistenie

Rúra sa musí pravidelne čistiť a musia sa z nej odstraňovať akékoľvek zvyšky jedál.

Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

Dávajte si pozor, aby sa počas čistenia zariadenia (vonkajšia/vnútorná časť) nezranili.

- Na ostrých hranách zariadenia by ste si mohli ublížiť.

Zariadenie nečistite pomocou parného čističa.

- Môže to spôsobiť koróziu.

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA NA PREDCHÁDZANIE MOŽNÉHO VYSTAVENIA SA NADMERNÉMU MIKROVLNNÉMU ŽIARENIU

Nedodržanie nasledujúcich bezpečnostných opatrení môže spôsobiť nebezpečné vystavenie sa mikrovlnnému žiareniu.

(a) Za žiadnych okolností sa nepokúšajte ovládať rúru s otvorenými dvierkami, upravovať bezpečnostné vnútorné uzamknutia (západky dverí) alebo čokoľvek vkladať do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.

(b) Medzi dvierka rúry a prednú stranu nedávajte žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na povrchoch tesnení. Zaistite, aby sa dvierka a tesniace povrchy dvierok uchovávali čisté tak, že ich po použití rúry najskôr utriete vlhkou handričkou a potom jemnou suchou handričkou.

(c) Rúru neprevádzkujte, ak je poškodená, kým ju neopraví kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr zaškolený od výrobcu. Je obzvlášť dôležité, aby sa dvierka rúry poriadne zatvárali a aby nevzniklo poškodenie:

(1) dvier (ohnutie)

(2) závesov dverí (rozbitie alebo uvoľnenie)

(3) tesnení dvierok a tesniacich povrchov

(d) Rúru nemôže nastavovať ani opravovať ktokoľvek iný ako príslušne kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr, vyškolený výrobcom.

Tento produkt je zariadením skupiny 2 triedy B ISM. Definícia skupiny 2 zahŕňa všetky zariadenia ISM, v ktorých sa zámerne generuje alebo používa rádiofrekvenčná energia v podobe elektromagnetického žiarenia na spracovanie materiálov, ako aj EDM a vybavenie na oblúkové zváranie. Zariadenia triedy B sú zariadenia vhodné na použitie v domácnostiach a príbytkoch s priamym pripojením z nízkonapäťovej sieti napájacích zdrojov, ktorá privádza energiu do budov pre potreby domácností.

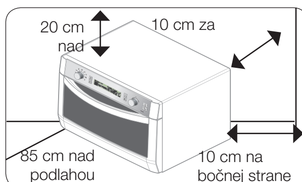
Obsah

Inštalácia mikrovlnnej rúry

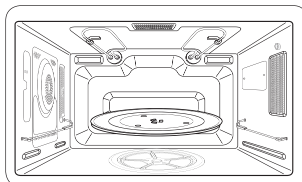
INŠTALÁCIA RÚRY

Rúru umiestnite na plochý rovný povrch 85 cm nad zemou. Povrch musí byť dostatočne silný, aby bezpečne uniesol hmotnosť rúry.

- Keď inštalujte svoju rúru, uistite sa, že má dostatočné vetranie tak, že necháte aspoň 10 cm (4 palce) priestoru za rúrou a na bočných stranách a 20 cm (8 palcov) nad rúrou.



- Z vnútra rúry odstráňte všetok baliaci materiál. Namontujte podporný blok a tanier. Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča.





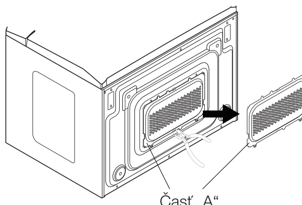
Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.

- Mikrovlnnú rúru nemontujte v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa bežnej rúry alebo radiátora. Musíte dodržiavať technické údaje sieťového napájania rúry a akýkoľvek použitý predlžovací kábel musí dosahovať rovnaký štandard ako sieťový kábel, ktorý sa dodáva s rúrou. Pred prvým použitím mikrovlnnej rúry utrite interiér a tesnenie dverí vlhkou handričkou.
- Mikrovlnnú rúru nemontujte v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa bežnej rúry alebo radiátora. Musíte dodržiavať technické údaje sieťového napájania rúry a akýkoľvek použitý predlžovací kábel musí dosahovať rovnaký štandard ako sieťový kábel, ktorý sa dodáva s rúrou. Pred prvým použitím mikrovlnnej rúry utrite interiér a tesnenie dverí vlhkou handričkou.



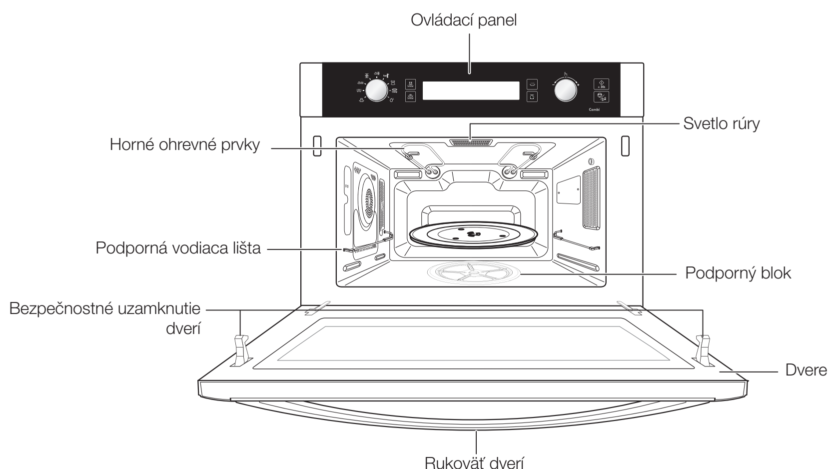
Upozornenie

- Po vybratí časti „A“ sa kvôli bezpečnosti uistite, že ste vybrali ostrý okraj. A pri práci dávajte, prosím, pozor, aby ste sa na ostrom okraji nezranili.



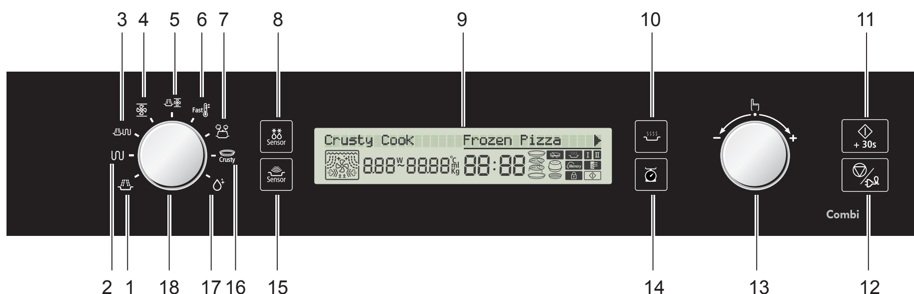
Funkcie rúry

KONTROLA PRODUKTU A DIELOV



Podporná vodiaca lišta sa používa hlavne pre funkciu prúdenia tepla.

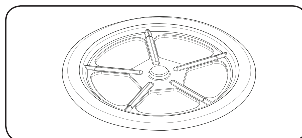
KONTROLA OVLÁDACIEHO PANELU



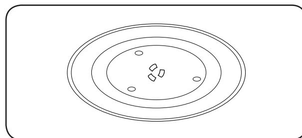
1. Režim mikrovlnnej rúry
2. Režim grilu
3. Režim kombinovaného grilu
4. Režim prúdenia tepla
5. Režim kombinovaného prúdenia tepla
6. Režim rýchleho predhrievania
7. Režim snímačového parového varenia
8. Tlačidlo snímačového rozmrazovania
9. Displej
10. Tlačidlo Udržiavanie zohriatia
11. Tlačidlo Spustiť
12. Tlačidlo Zastaviť/Zrušiť/Úspora energie
13. Multifunkčný volič/tlačidlo Volič
14. Tlačidlo Sprievodca hmotnosťami
15. Tlačidlo Snímačové varenie
16. Režim snímačového varenia dochrumkava
17. Režim čistenia parou
18. Volič režimu

PRÍSLUŠENSTVO

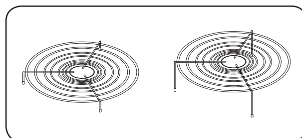
S vašou mikrovlnnou rúrou sa dodáva nasledujúce príslušenstvo:



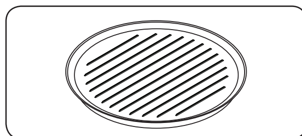
1. **Podporný blok** pre správne umiestnenie nad snímač hmotnosti v základni rúry.
   - Podporný blok otáča tanier.



2. **Tanier** pre umiestnenie do stredu podporného bloku.
   - Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrať, aby sa vyčistil.



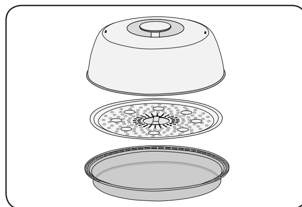
3. **Kovové stojany** (Vysoký stojan, nízky stojan) sa umiestňujú na tanier.
   - Kovové stojany sa dajú použiť na varenie dvoch jedál súčasne. Malé jedlo môžete umiestniť na tanier a druhá jedlo na stojan.
   - Kovové stojany môžete použiť pri grilovaní, prúdení tepla a kombinovanom varení.



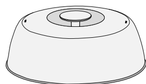
4. **Rozmrazovacia doska** pre umiestnenie do stredu taniera. Rozmrazovaciu dosku môžete používať na rozmrazovanie mrazených jedál.



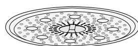
   - Nepoužívajte pre režim mikrovlnné žiarenie (900 W) (), mikrovlnné žiarenie + gril (), mikrovlnné žiarenie + prúdenie tepla (), prúdenie tepla (), gril (). Používajte len pre režim rozmrazovania. (Režim automatického snímačového rozmrazovania a mikrovlnné žiarenie 100 W / 180 W)



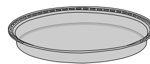
5. **Profesionálny parový varič** pre umiestnenie na tanier.
   - Profesionálny parový varič môžete použiť na varenie jedál na pare.



Veko z nehrdzavejúcej ocele

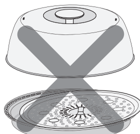


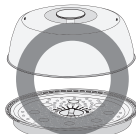
Parový priečinok



Parová doska



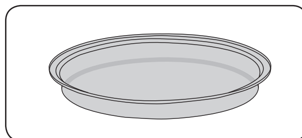




Upozornenie!!

- Tento profesionálny parový varič nikdy nepoužívajte s inými produktom alebo modelom.
  Môže spôsobiť požiar alebo katastrofálne poškodenie produktu.
- Profesionálny parový varič nepoužívajte bez toho, aby v ňom bola voda alebo jedlo.
  Pri používaní profesionálneho parového variča do neho pred použitím nalejte najmenej 500 ml vody. Ak je množstvo vody menej ako 500 ml, môže to spôsobiť nekompletné varenie, prípadne môže spôsobiť požiar alebo katastrofálne poškodenie produktu.
- Pri vyberaní nádoby z profesionálneho parového variča po varení musíte byť opatrní, pretože bude veľmi horúci.
- Profesionálny parový varič používajte len v režime snímačového parového varenia alebo v režime mikrovlnného žiarenia.
- Ubezpečte sa, že ste na profesionálny parový varič kryt namontovali tak, že pasuje na parovú dosku.
  Bez nastavenia parového krytu a parovej dosky podľa pokynov v príručke by vajíčka a gaštany vybuchli.

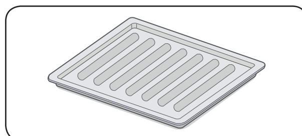
6. **Podnos na schrumkavenie**.
   - Podnos na schrumkavenie sa používa na lepšie opečenie spodnej časti jedla v režime mikrovlnná rúra + gril alebo v režime mikrovlnná rúra + prúdenie tepla a pomáha uchovať chrumkavé cesto a cesto na pizzu.



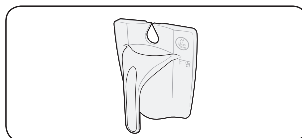
7. **Štvorcový priečinok.**



   - Kvôli ochrane pred iskrami nepoužívajte pre režim mikrovlnnej rúry), režim mikrovlnná rúra + gril) a režim mikrovlnná rúra + prúdenie tepla ().



8. **Vyčistite misku na vodu,** ktorá sa umiestni na pravej strane rúry.



02 DIELY A FUNKCIE

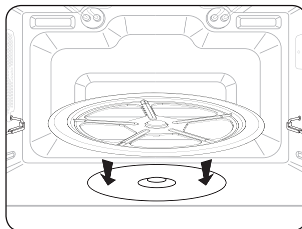
Kým začnete

Rúru zapojte. V tomto čase sa na displeji nezobrazí nič.
Otvorte dvierka a na displeji bude blikať „0“. Rúra je teraz pripravená na použitie.
Rúra má režim úspory energie a podrobnosti o ňom
Rúra sa predvolene nastaví do režimu úspory energie po uplynutí 5 minút bez použitia. V režime úspory energie je displej prázdny a rúru nemôžete použiť.
Režim úspory energie zrušíte otvorením dvierok a na displeji sa potom zobrazí „0“. Rúra je pripravená na použitie.

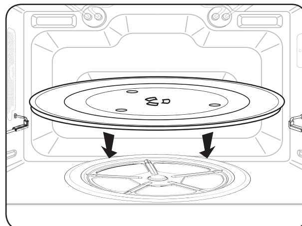
NASTAVENIE VAŠEJ RÚRY

Nastavenie vašej mikrovlnnej rúry

1. Rúru dajte na rovný, pevný povrch a kábel zapojte do uzemnenej zásuvky. Ponechaním 10 cm voľného priestoru za, nad a po stranách rúry zabezpečte pre vašu rúru dostatočné vetranie.
2. Dvierka otvorte potiahnutím rukoväte na dolnej strane dvierok.
3. Vnútro rúry utrite navlhčenou látkou.
4. Podporný blok dajte do vrúbkovania v strede rúry.



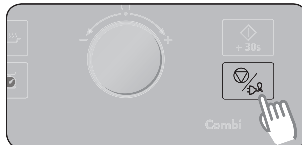
5. Tanier bezpečne umiestnite do stredu podporného bloku.



Nastavenie režimu úspory energie.

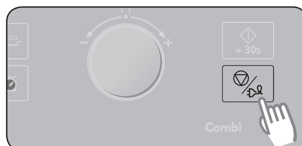
Rúra má režim úspory energie. Táto možnosť šetrí elektrinu, keď rúru nepoužívate.

- Rúra sa predvolene nastaví do režimu úspory energie po uplynutí 5 minút bez použitia. V režime úspory energie je displej prázdny a rúru nemôžete použiť.
- Režim úspory energie zrušíte otvorením dvierok a na displeji sa potom zobrazí „0“. Rúra je pripravená na použitie.
- Ak chcete použiť režim úspory energie, na 3 sekundy stlačte tlačidlo **Zrušiť/Zastaviť/Úspora energie**.

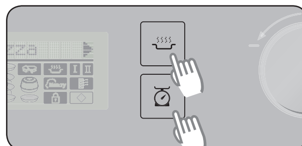


Nastavenie jazyka

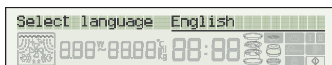
1. Stlačením tlačidla **Zrušiť/Zastaviť/Úspora energie** zapnite pohotovostný displej.

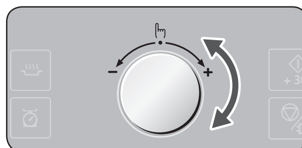


2. Naraz stlačte tlačidlo **Udržiavanie zohriatia** a tlačidlo **Weight guide (Sprievodca hmotnosťami)**.

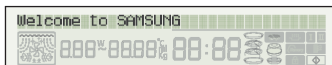


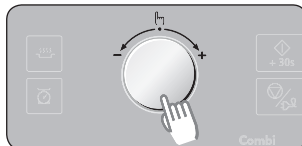
3. Jazyk nastavte otáčaním **multifunkčného voliča**.
   (English -> Français -> Italiano -> Nederlands -> Español -> Deutsch -> Polski-> Русский)





4. Jazyk nastavte stlačením tlačidla **Volič**. Ak je nastavenie úspešné, na displeji sa na 2 sekundy zobrazí správa „Vitajte vo svete Samsung“.

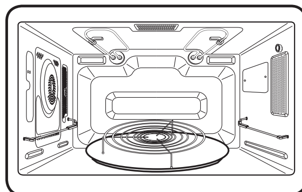


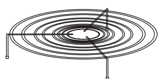


Používanie rúry

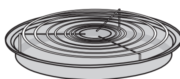
POUŽÍVANIE REŽIMU PRÚDENIA TEPLA

Jedlo sa ohrieva dvoma ohrevnými prvkami na vrchnej strane vnútorného priestoru a jedným ohrevným prvkom prúdenia tepla, pričom ventilátor na bočnej strane rovnomerne rozdeľuje horúci vzduch.
Na tanieri sa nachádza podnos pre nízky stojan alebo pre nízky stojan + schrumkavenie. Štvorcový priečinok sa nachádza na podpornej vodiacej lište.

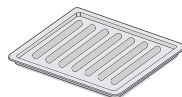




Nízky stojan



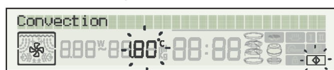
Nízky stojan + podnos na schrumkavenie

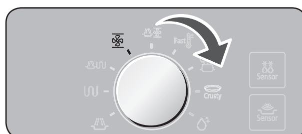


Štvorcový priečinok

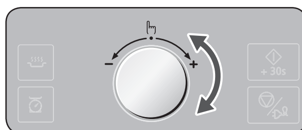
Nastavenie prúdenia tepla ( )

1. **Volič režimu** otočte do polohy režimu Prúdenie tepla.

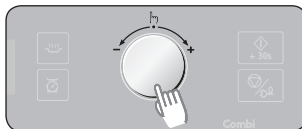




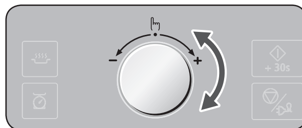
2. Otočením **multifunkčného voliča** nastavte želanú teplotu. (Predvolené): 180 °C)



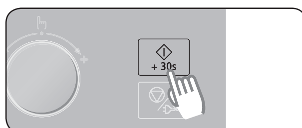
3. Stlačením tlačidla **Volič** nastavte požadovanú teplotu.



4. Čas varenia nastavte otočením **multifunkčného voliča**. (Max. 90 min.)
   - Ak nenastavíte čas varenia, spustí sa režim predhrievania. (Max. 90 min.)



5. Stlačte tlačidlo **Spustiť**.
   - Na displeji sa rozsvieti indikátor teploty (°C) a indikátor bude po dosiahnutí teploty blikať.





Počas varenia sú pre zmenu nastavenia dostupné možnosti **Čas varenia** a **Teplota**.
- Čas varenia: Jednoducho otočte **multifunkčný volič**.
- Teplota: Stlačte tlačidlo **Volič** a potom otočte **multifunkčný volič**.

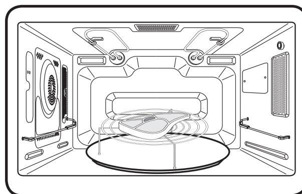
V nastaveniach režimu prúdenia tepla sa horný ohrevný prvok a ohrevný prvok prúdenia tepla počas varenia vypnú a zapnú, aby regulovali teplotu.

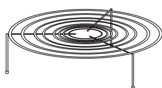


Dôležité
1. Keď sa dotýkate riadov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.
2. Keď používate režim prúdenia tepla, uistite sa, že sklenené nádoby na pečenie sú vhodné pre teploty varenia 40-230 °C.

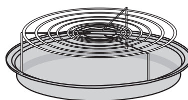
POUŽÍVANIE REŽIMU GRILU

Jedlo sa ohrieva hornými ohrevnými prvkami.
(horizontálna poloha)
Ak chcete grilovať, otvorte dvierka a jedlo umiestnite na stojan.





Vysoký stojan



Vysoký stojan + podnos na schrumkavenie

Nastavenie grilovania ( )

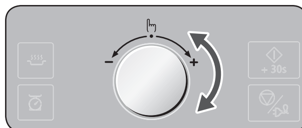
Gril vám umožní rýchlo ohrievať a opekať jedlo bez použitia mikrovlnnej rúry.

1. Volič režimu otočte do polohy režimu Gril.

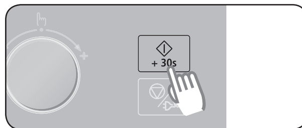




2. Čas varenia nastavte otočením **multifunkčného voliča**.
(Maximálny čas varenia je 90 minút.)



3. Stlačte tlačidlo **Spustiť**.

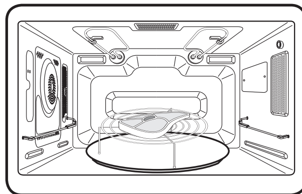


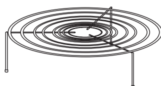


Dôležité
1. Keď sa dotýkate riadov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.
2. Skontrolujte, či je ohrevný prvok vo vodorovnej polohe.

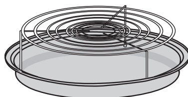
POUŽÍVANIE KOMBINOVANÉHO REŽIMU GRILU

Jedlo sa ohrieva hornými ohrevnými prvkami spolu s cyklom mikrovlnnej energie.
Ak chcete grilovať, otvorte dvierka a jedlo umiestnite na stojan.
Pre kombinovaný režim grilovania nepoužívajte štorcový priečinok.

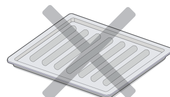




Vysoký stojan



Vysoký stojan + podnos na schrumkavenie

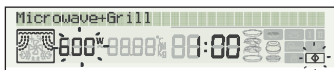


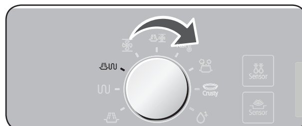
⚠ Štvorcový priečinok

Nastavenie kombinovaného grilovania ()

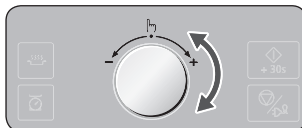
Mikrovlnné varenie môžete tiež kombinovať s grilom, aby ste rýchlo varili a opekali.

1. **Volič režimu** otočte do polohy režimu Kombinovaný gril.

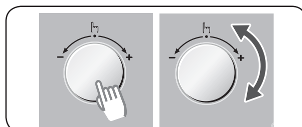




2. Čas varenia nastavte otočením **multifunkčného voliča**.
   (Maximálny čas varenia je 90 minút.)



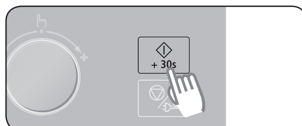
3. Ak chcete zmeniť úroveň výkonu, stlačte tlačidlo **Volič** a potom príslušnú úroveň výkonu vyberte otáčaním **multifunkčného voliča**.
   - Predvolené: 600 W
   - 600, 450, 300, 180, 100 W



4. Stlačte tlačidlo **Spustiť**.



Výsledok: Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „End (Koniec)“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.





Počas varenia môžete zmeniť čas varenia a úroveň výkonu.
- Čas varenia: Jednoducho otočte **multifunkčný volič**.
- Úroveň výkonu: Stlačte tlačidlo **Volič** a potom otočte **multifunkčný volič**.

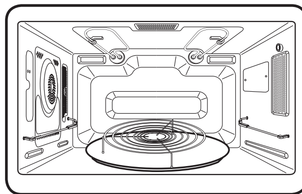


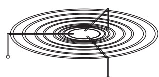
Dôležité

1. VŽDY používajte náčinie na varenie, ktoré je vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla.
2. Keď sa dotýkate riadov v rúre, VŽDY používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.
3. Skontrolujte, či je ohrevný prvok vo vodorovnej polohe.

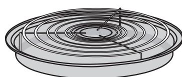
POUŽÍVANIE KOMBINOVANÉHO REŽIMU PRÚDENIA TEPLA

Jedlo sa ohrieva duálnym grilom a jedným ohrevným prvkom prúdenia tepla v kombinácii s cyklom mikrovlnnej energie, pričom jeden ventilátor na bočnej strane rovnomerne rozdeľuje horúci vzduch.
Na tanieri sa nachádza podnos pre nízky stojan alebo pre nízky stojan + schrumkavenie. Pre kombinovaný režim prúdenia tepla nepoužívajte štorcový priečinok.

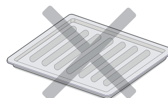




Nízky stojan



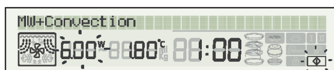
Nízky stojan + podnos na schrumkavenie

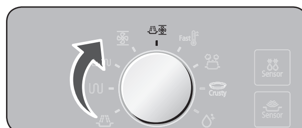


⚠ Štvorcový priečinok

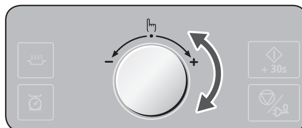
Nastavenie kombinovaného prúdenia tepla ()

1. **Volič režimu** otočte do polohy režimu Kombinované prúdenie tepla.

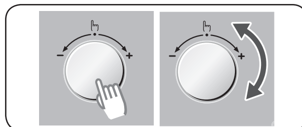




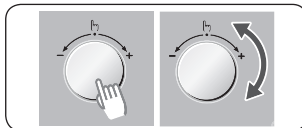
2. Čas varenia nastavte otočením **multifunkčného voliča**.
   (Maximálny čas varenia je 90 minút.)



3. Ak chcete zmeniť úroveň výkonu, stlačte tlačidlo **Volič** a potom príslušnú úroveň výkonu vyberte otáčaním **multifunkčného voliča**.
   - Predvolené: 600 W
   - 600, 450, 300, 180, 100 W



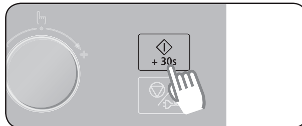
4. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte tlačidlo **Volič** a potom príslušnú teplotu vyberte otáčaním **multifunkčného voliča**. (40-210 °C)
   - Predvolené: 180 °C
   - 40-210 °C



5. Stlačte tlačidlo **Spustiť**.



Výsledok: Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „End (Koniec)“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.





Počas varenia môžete zmeniť čas varenia a úroveň výkonu.
- Čas varenia: Jednoducho otočte **multifunkčný volič**.
- Úroveň výkonu: Stlačte tlačidlo **Volič** a potom otočte **multifunkčný volič**.

 **Dôležité**

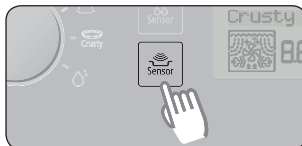
1. VŽDY používajte náčinie na varenie, ktoré je vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla.
2. Keď sa dotýkate riadov v rúre, VŽDY používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.
3. Skontrolujte, či je ohrevný prvok vo vodorovnej polohe.

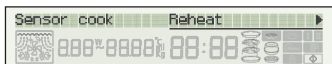
POUŽÍVANIE REŽIMU SNÍMAČOVÉHO VARENIA

Dvadsaťpäť funkcií snímačového varenia zahŕňa/poskytuje predprogramované časy varenia.
Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu.
Režim snímačového varenia môžete upraviť otočením multifunkčného voliča.

1. Stlačte tlačidlo **Snímačové varenie**.

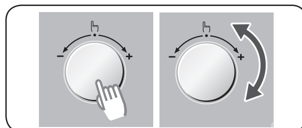
- Ak sa na displeji nachádza ikona „►“, znamená to, že prechádzate na ďalšiu fázu. Ak sa na displeji nachádza ikona „◄“, môžete sa vrátiť na predchádzajúcu fázu.





2. Kategóriu varenia a jedlo nastavte pomocou **multifunkčného voliča** a stlačením tlačidla **Volič**.

- Ak sa na displeji zobrazí správa „Check the weight range (Skontrolujte hmotnostný rozsah)“, skontrolujte vložené príslušenstvo.



3. Ak sa na displeji zobrazí ikona spustenia (⟐), stlačte tlačidlo **Spustiť**. A snímač hmotnosti alebo plynový snímač potom vypočíta čas varenia. (Ak zobrazí obrátenie, jedlo otočte a stlačte tlačidlo **Spustiť**.)



 **Výsledok:** Po skončení varenia rúra zapípa a na displeji sa zobrazí správa „Ready (Pripravené). Enjoy your meal (Dobrú chuť). End (Koniec)“. Rúra bude následne trikrát za minútu.



 Ak vyberiete konečnú položku varenia, ikona „►“ z displeja zmizne a začne blikať ikona spustenia (⟐).
V prípade, že je potrebné príslušenstvo, na displeji sa pre vaše pohodlie zobrazí dané príslušenstvo.



Snímačové programy nemôžete používať, keď je rúra horúca. Ak sa na displej zobrazí správa „NOW COOLING (TERAZ OCHLADZUJEM)“, automaticky sa spustí ventilátor a bude rúru ochladzovať dovtedy, pokým správu „NOW COOLING (TERAZ OCHLADZUJEM)“ necháte na displeji, pretože v opačnom prípade môže chladenie trvať dlhšie. Ak sa ponáhľate, jedlo uvarte manuálne, vyberte správnu úroveň výkonu, teplotu a čas varenia.

Funkcie snímačového varenia

Nasledujúca tabuľka uvádza 25 programov snímačového varenia. Obsahuje svoje množstvá, časy odstátia po varení a príslušné odporúčania. Časy varenia a úrovne výkonu sme kvôli vášmu pohodliu predprogramovali.
Pri vyberaní používajte chňapky!

Jedlo		Veľkosť porcie	Nádoba/ príslušenstvo	Čas odstátia (min.)	Odporúčania
Prihrievanie					
Nápoje Káva, mlieko, čaj, voda (izbová teplota)		150-250 g (1 šálka alebo 1 džbán)	Keramická šálka alebo džbán	1-2	Kvapalinu vylejte do keramických šálok alebo džbánov a prihrievajte nezakryté. Umiestnite do stredu taniera. Nechajte ich stáť v mikrovlnnej rúre. Pred a po odstátí nápoje zamiešajte. Buďte opatrní počas vyberania šálok (pozrite si bezpečnostné pokyny pre kvapaliny).
Pripravené jedlo	**Vychladené pripravené jedlo**	300-500 g	Jedlá vhodné pre mikrovlnné žiarenia	3	Jedlo dajte na keramickú platňu a zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnky. Prepichnite fóliu. Jedlo dajte do stredu taniera. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny).
	Mrazené hotové jedlo (-18 °C)	300-500 g	Jedlá vhodné pre mikrovlnné žiarenia	3-4	Prerežte obal pripraveného zmrazeného jedla. Jedlo dajte do stredu taniera. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny).

Jedlo		Veľkosť porcie	Nádoba/ príslušenstvo	Čas odstátia (min.)	Odporúčania
Polievka/ omáčka	**Vychladená polievka/ omáčka**	300-500 g	Jedlá vhodné pre mikrovlnné žiarenia	2-3	Nalejte do hlbokého keramického taniera alebo misky a počas ohrievania zakryte plastovým krytom. Polievku dajte do stredu taniera. Pred spustením a po zohriatí opatrne premiešajte.
	Mrazená polievka/ omáčka (-18 °C)	300-500 g	Jedlá vhodné pre mikrovlnné žiarenia	2-3	Prepichnite fóliu mrazenej polievky a dajte ju do stredu taniera. Polievku dajte do stredu taniera. Pred spustením a po zohriatí opatrne premiešajte.
Prílohy					
Zelenina	**Brokolica**	200-600 g	Jedlá vhodné pre mikrovlnné žiarenia	1-2	Brokolicu umyte a očistite a pripravte kvietky. Vložte ich do sklenenej misky s vekom. Pridajte 45 ml (3 polievkové lyžice) vody. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte.
	Mrkvy	200-600 g	Jedlá vhodné pre mikrovlnné žiarenia	1-2	Mrkvy umyte a vyčistite a nasekajte na rovnaké okrúhle plátky. Vložte ich do sklenenej misky s vekom. Pridajte 45 ml (3 polievkové lyžice) vody. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte.
	Fazuľa	200-600 g	Jedlá vhodné pre mikrovlnné žiarenia	1-2	Zelenú sladkú fazuľu (hrachové struky) umyte a očistite. Vložte ich do sklenenej misky s vekom. Pridajte 45 ml (3 polievkové lyžice) vody. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte.

Jedlo		Veľkosť porcie	Nádoba/ príslušenstvo	Čas odstátia (min.)	Odporúčania
Zemiaky	Ošúpané zemiaky	400-800 g	Jedlá vhodné pre mikrovlnné žiarenia	2-3	Zemiaky umyte a olúpte a narežte na kúsky rovnakej veľkosti. Vložte ich do sklenenej misky s vekom. Pridajte 45-60 ml (3-4 polievkové lyžice) vody. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté.
	Zapekané zemiaky	200 g-1,0 kg		3-5	Zemiaky opláchnite a vyčistite a prepichnite ich vidličkou. Šupku potrite olejom a koreninami. Zemiaky (každý s hmotnosťou približne 200 g) poukladajte vedľa seba na nízky stojan. Stojan dajte na podnos na schrumkavenie.
Ryža		200-400 g	Jedlá vhodné pre mikrovlnné žiarenia	5-10	Použite predvarenú bielu ryžu a pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody. Vložte do sklenenej ohňovzdornej misky s uzáverom. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté.
Mäso/hydina/ryby					

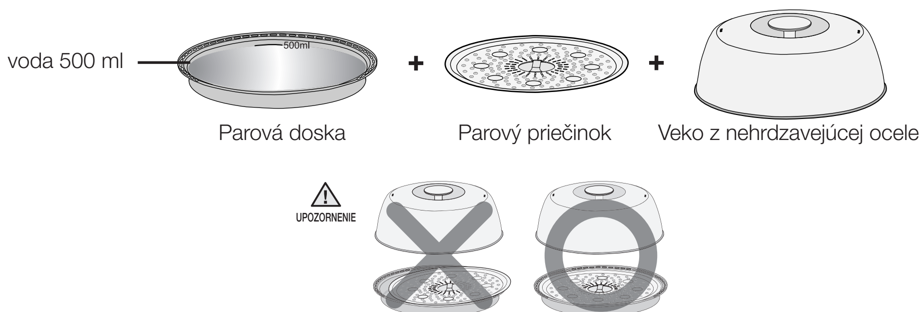
Jedlo		Veľkosť porcie	Nádoba/ príslušenstvo	Čas odstátia (min.)	Odporúčania
Hovädzie mäso	**Hovädzie stejky** **Krvavé** **Stredné** **Dobre prepečené**	300-800 g		-	Hovädzie stejky položte vedľa seba na vysoký stojan. Stojan dajte na podnos na schrumkavenie. Čo najskôr po zapípaní rúry ich obráťte. V procese pokračujte stlačením tlačidla Spustiť.
	Pečená hovädzina/ jahňacina **Krvavé** **Stredné** **Dobre prepečené**	800 g-1,5 kg		5-10	Pomažte hovädzie mäso/jahňacie mäso olejom a koreninami (len korením, soľ sa musí pridať po pečení). Položte ho do nízkeho stojana so stranou na odkvapkávanie tuku smerom nadol. Stojan dajte na podnos na schrumkavenie. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Po pečení a počas odstátia sa musí zabaliť do hliníkovej fólie. Nechajte odstáť, pokým nedosiahnete želaný výsledok varenia.
Kura	**Kúsky kuraťa**	500 g-1,2 kg		2	Chladené kuracie kúsky potrite olejom a koreninami. Položte ich na vysoký stojan so stranou s kožou smerom nadol. Stojan dajte na podnos na schrumkavenie. Po zapípaní rúry ich obráťte. V procese pokračujte stlačením tlačidla Spustiť.
	Celé kura	1,1 kg-1,7 kg		5	Potrite chladené kura olejom a koreninami. Do stredu nízkeho stojana umiestnite kura prsiami nadol. Stojan dajte na podnos na schrumkavenie. Po zapípaní rúry ich obráťte. V procese pokračujte stlačením tlačidla Spustiť.

Jedlo		Veľkosť porcie	Nádoba/ príslušenstvo	Čas odstátia (min.)	Odporúčania
Ryba	Opekaná ryba	300-800 g		3	Potrite kožu celej ryby olejom a pridajte bylinky a koreniny. Ryby položte vedľa seba hlavou k chvostu na vysoký stojan. Stojan dajte na podnos na schrumkavenie. Hneď po zapípaní ich obráťte. V procese pokračujte stlačením tlačidla Spustiť.
	Grilované filety	300-800 g		3	Lososové filety alebo rybacie rezne položte vedľa seba na vysoký stojan. Stojan dajte na podnos na schrumkavenie. Hneď po zapípaní ich obráťte. V procese pokračujte stlačením tlačidla Spustiť.
Mrazené pripravené jedlá					
Mrazená mini pizza (-18 °C)		100-400 g		-	Na nízky stojan položte zmrazené kúsky mini-pizze.
Mrazené lazane (-18 °C)		400-800 g	Jedlá vhodné pre mikrovlnné žiarenia	3-4	Mrazené lazane vložte do vhodne veľkého okrúhleho taniera z ohňovzdorného skla alebo keramického taniera. Tanier položte na nízky stojan.
Mrazené chlebové rolky (-18 °C)		100-400 g		3-5	Mrazené chlebové rolky položte do kruhu na nízky stojan.
Mrazený koláč (-18 °C)		400 g-1,2 kg		5-25	Jeden zmrazený koláč umiestnite do stredu a zmrazené koláčiky umiestnite vedľa seba na nízkom stojane. Pomocou prúdenia tepla sa koláčik zahreje a schrumkavie. Tento program je vhodný pre koláčiky (okrúhle) a kúsky koláčov, ako napríklad jablkový koláč s chrumkavým vrchom, drobivý koláč, koláč s makom. Nie je vhodný pre koláč s krémovou plnkou a koláč s čokoládovou polevou.

POUŽÍVANIE REŽIMU SNÍMAČOVÉHO PAROVÉHO VARENIA

Funkcia snímačového parového varenia poskytuje predprogramované časy varenia. Nemusíte nastavovať čas varenia alebo úroveň výkonu. Želaný program snímačového parového varenia môžete nastaviť otáčaním **multifunkčného voliča**.

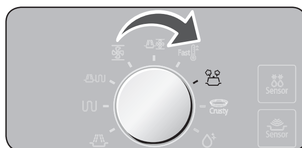
Najskôr umiestnite profesionálny parový varič (s jedlom) do stredu taniera. Potom zatvorte dvierka.



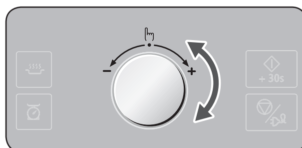
Používanie nádoby (profesionálny parový varič)

1. Otočným volič režimu otočte do polohy režimu **Snímačové parové varenie**.





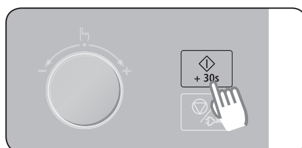
2. Kategóriu varenia nastavte otočením **multifunkčného voliča**.
   (Pozrite si strany 29 až 30)
   - Ak sa na displeji zobrazí správa „Check the weight range (Skontrolujte hmotnostný rozsah)“, skontrolujte vložené príslušenstvo.



3. Stlačte tlačidlo **Spustiť**. (Počas varenia používa automatický plynový snímač.)



Výsledok: Po skončení varenia rúra zapípa a na displeji sa zobrazí správa „Ready (Pripravené). Enjoy your meal (Dobrú chuť). End (Koniec)“. Rúra bude následne trikrát za minútu.



Funkcie snímačového parového varenia

Nasledujúca tabuľka uvádza 5 programov snímačového parového varenia. Obsahuje svoje množstvá, časy odstátia po varení a príslušné odporúčania. Časy varenia a úrovne výkonu sme kvôli vášmu pohodliu predprogramovali. Tieto programy sa dajú používať len súčasne s parovým príslušenstvom. Pri vyberaní používajte chňapky!

Jedlo	**Veľkosť porcie (kg)**	**Miska**	**Čas odstátia (min.)**	**Odporúčania**
Porciovaná zelenina	200-500 g	plus 500 ml studenej vody	-	Opláchnite a vyčistite zeleninu, nasekajte na plátky alebo podobne veľké kúsky. Nalejte ½ ℓ vody do parovej platničky parového variča. Do parovej platničky vložte parový priečinok, pridajte zeleninu a zakryte vekom z nehrdzavejúcej ocele. Parový varič položte na tanier. Tento program je vhodný pre stredne veľké kúsky zeleniny, ako napríklad brokolicové kvety, karfiolové kvety a porciované mrkvy.
Celá zelenina	200-800 g	plus 500 ml studenej vody	-	Opláchnite a vyčistite zeleninu. Nalejte ½ ℓ vody do parovej platničky parového variča. Do parovej platničky vložte parový priečinok, pridajte zeleninu a zakryte vekom z nehrdzavejúcej ocele. Parový varič položte na tanier. Tento program je vhodný pre celú zeleninu, ako napríklad kukurica na paličke, artičoky, celý karfiol, malé zemiaky a kel nakrájaný na štvrtiny.
Rybie prsty	100-600 g	plus 500 ml studenej vody	-	Opláchnite a vyčistite rybie filety. Nalejte ½ ℓ vody do parovej platničky parového variča. Do parovej platničky vložte parový priečinok, pridajte vedľa seba rybie filety. Môžete pridať soľ, bylinky a 1 až 2 lyžice citrónovej šťavy. Zakryte vekom z nehrdzavejúcej ocele. Parový varič položte na tanier. Tento program je vhodný pre rybie filety, ako napríklad morský ostriež, treska a treska obyčajná.

Jedlo	Veľkosť porcie (kg)	Miska	Čas odstátia (min.)	Odporúčania
Varené vajíčka	100-500 g	plus 500 ml studenej vody	1-2	Nalejte ½ ℓ vody do parovej platničky parového variča. Do parovej platničky vložte parový priečinok. Prepichnite 3 až 8 čerstvých vajíčok, každé približne 60 g (stredná veľkosť) a poukladajte do malých otvorov v priečinku. Zakryte vekom z nehrdzavejúcej ocele a parový varič položte na tanier. Po naparovaní nechajte 2 až 5 minút odstáť.
Zemiakové kocky	100-500 g	plus 500 ml studenej vody	1-2	Zemiaky opláchnite a olúpte. Zemiaky nasekajte na rovnomerne veľké kocky. Nalejte ½ ℓ vody do parovej platničky parového variča. Do parovej platničky vložte parový priečinok, zemiakové kocky rozmiestnite na podnos a zakryte vekom z nehrdzavejúcej ocele. Parový varič položte na tanier.

POUŽÍVANIE REŽIMU MANUÁLNEHO PAROVÉHO VARENIA

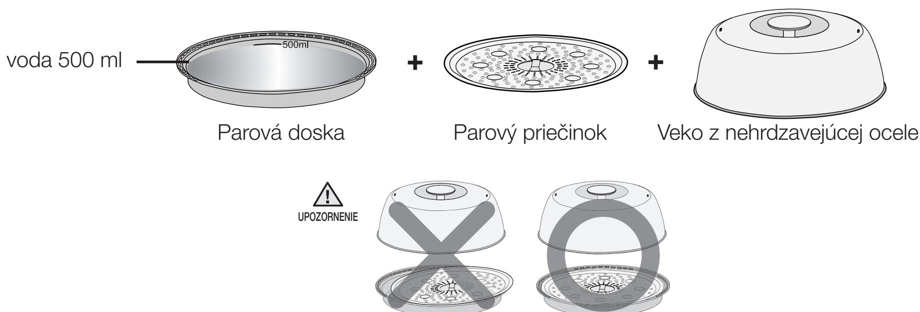
Pomocou profesionálneho parového variča môžete použiť nielen režim snímačového parového varenia, ale môžete tiež manuálne variť na pare, pričom si pozrite tabuľku manuálneho varenia na pare vpravo.

Nasledujúci postup vysvetľuje ako manuálne variť na pare. (strana 50-51)

Pred nechaním rúry bez dozoru si VŽDY skontrolujte nastavenia varenia.

Najskôr umiestnite profesionálny parový varič (s jedlom) do stredu taniera.

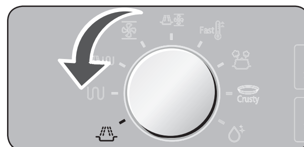
Potom zatvorte dvierka.



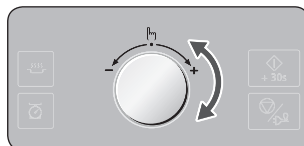
Používanie nádoby

1. **Volič režimu** otočte do polohy režimu **Mikrovlnné žiarenie**.

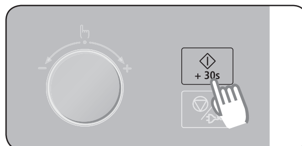
   Výsledok: Zobrazia sa označenia 900 W (maximálny výkon varenia):
   Príslušnú úroveň výkonu vyberte opätovným otáčaním **multifunkčného voliča**, pokým sa nezobrazí príslušný wattový výkon.
   Nastavte úroveň výkonu (900 W) uvedenú v sprievodcovi manuálneho parového varenia na strane 50-51.



2. Čas varenia vyberte otáčaním **multifunkčného voliča** podľa potreby.
   Čas varenia nastavte podľa času varenia v sprievodcovi manuálneho parového varenia na strane 50-51.



3. Stlačte tlačidlo **Spustiť**.



 **Výsledok:** Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.

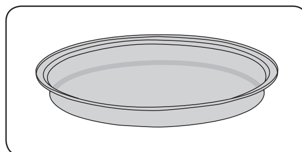
- Spustí sa varenie a po jeho dokončení rúra štyrikrát zapípa.
- Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
- Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Upozornenie!!

- Tento profesionálny parový varič nikdy nepoužívajte s inými produktom alebo modelom.
  Môže spôsobiť požiar alebo katastrofálne poškodenie produktu.
- Profesionálny parový varič nepoužívajte bez toho, aby v ňom bola voda alebo jedlo.
  Pri používaní profesionálneho parového variča do neho pred použitím nalejte najmenej 500 ml vody. Ak je množstvo vody menej ako 500 ml, môže to spôsobiť nekompletné varenie, prípadne môže spôsobiť požiar alebo katastrofálne poškodenie produktu.
- Pri vyberaní nádoby z profesionálneho parového variča po varení musíte byť opatrní, pretože bude veľmi horúci.
- Ubezpečte sa, že ste na profesionálny parový varič kryt namontovali tak, že pasuje na parovú dosku.
  Bez nastavenia parového krytu a parovej dosky podľa pokynov v príručke by vajíčka a gaštany vybuchli.

Čistenie parového podnosu

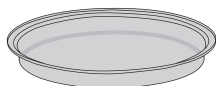
Parový podnos očistite teplou vodou a čistiacim prostriedkom a potom ho opláchnite čistou vodou. Nepoužívajte drôtenku alebo tvrdú špongiu, pretože by sa poškodila povrchová vrstva.



 Parový podnos nie je vhodný do umývačky riadu.

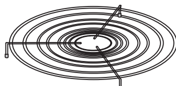
POUŽÍVANIE REŽIMU SNÍMAČOVÉHO VARENIA DOCHRUMKAVA

Bežne pri varení v mikrovlnnej rúre pomocou grilu alebo režimu mikrovlnnej energie v rúrach s grilom/prúdením tepla sa jedlo, ako napríklad cestoviny a pizza zo spodnej strany rozmočí. Pomocou podnosu na schrumkavenie od spoločnosti Samsung získate pri vašom jedle chrumkavý výsledok varenia. Podnos na schrumkavenie sa tiež môže použiť pre slaninu, vajcia, omáčky atď.



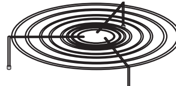
Podnos na schrumkavenie

+



Nízky stojan

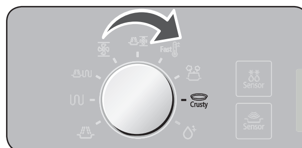
alebo



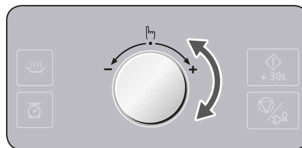
Vysoký stojan

1. Otočným volič režimu otočte do polohy režimu **Snímačové varenie dochrumkava**.

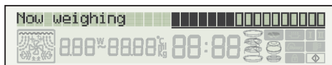


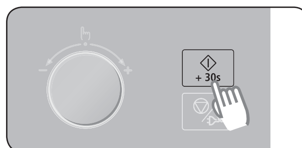


2. Varené jedlo nastavte otočením **multifunkčného voliča**. (Pozrite si stranu 34)



3. Stlačte tlačidlo **Spustiť**. A potom sa spustí činnosť automatického snímania hmotnosti. (Ak počas snímania hmotnosti stlačíte tlačidlo **Zrušiť**, displej sa vráti na prípravnú fázu.)





4. Na displeji sa zobrazí odhadovaný čas varenia a hmotnosť a potom sa spustí automatika.



Výsledok: Po skončení varenia rúra zapípa a na displeji sa zobrazí správa „Ready (Pripravené). Enjoy your meal (Dobrú chuť). End (Koniec)“. Rúra bude následne trikrát za minútu.





Na displeji sa pre vaše pohodlie zobrazia ikony príslušenstva.



Snímačové programy nemôžete používať, keď je rúra horúca. Ak sa na displej zobrazí správa „NOW COOLING (TERAZ OCHLADZUJEM)“, automaticky sa spustí ventilátor a bude rúru ochladzovať dovtedy, pokým správu „NOW COOLING (TERAZ OCHLADZUJEM)“ necháte na displeji, pretože v opačnom prípade môže chladenie trvať dlhšie. Ak sa ponáhľate, jedlo uvarte manuálne, vyberte správnu úroveň výkonu, teplotu a čas varenia.

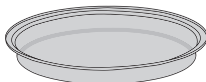
Funkcie snímačového varenia dochrumkava

Nasledujúca tabuľka uvádza 5 programov snímačového varenia dochrumkava. Obsahuje svoje množstvá, časy odstátia po varení a príslušné odporúčania. Časy varenia a úrovne výkonu sme kvôli vášmu pohodliu predprogramovali. Veľký podnos a stojan na schrumkavenie dávajte vždy do stredu rúry.
Pri vyberaní používajte chňapky!

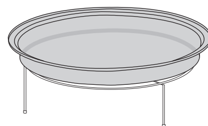
Jedlo	Veľkosť porcie (kg)	Príslušenstvo	Čas odstátia (min.)	Odporúčania
Mrazená pizza	200-500 g		-	Pizzu dajte na podnos na schrumkavenie na vysokom stojane v strede taniera.
Mrazené hranolky do rúry	200-500 g		-	Hranolky do rúry rovnomerne rozdeľte na podnose na schrumkavenie na vysokom stojane v strede taniera. Po zapípaní rúry hranolky obráťte. V procese pokračujte stlačením tlačidla spustenia.
Zemiakové kliny	200-400 g		1-2	Zemiaky rozrežte na kliny alebo kocky. Potrite olivovým olejom, soľou a koreninami. Zemiakové kliny dajte rovnomerne na podnos na schrumkavenie na vysokom stojane v strede taniera. Po zapípaní rúry kliny obráťte. V procese pokračujte stlačením tlačidla spustenia.
Plnený koláč	400-800 g		5-10	Cesto plneného dajte na podnos na schrumkavenie a pridajte plnku. Dajte na nízky stojan do stredu taniera.
Sladké pečivo/ sušienky	100-300 g		2-5	Sladké pečivo/sušienky dajte na podnos na schrumkavenie a dajte na nízky stojan do stredu taniera.

POUŽÍVANIE REŽIMU MANUÁLNEHO VARENIA DOCHRUMKAVA

Bežne pri varení v mikrovlnnej rúre pomocou grilu alebo režimu mikrovlnnej energie v rúrach s grilom/prúdením tepla sa jedlo, ako napríklad cestoviny a pizza zo spodnej strany rozmočí. Pomocou podnosu na schrumkavenie od spoločnosti Samsung získate pri vašom jedle chrumkavý výsledok varenia. Podnos na schrumkavenie sa tiež môže použiť pre slaninu, vajcia, omáčky atď.



Podnos na schrumkavenie na otočnom tanieri



Podnos na schrumkavenie + vysoký stojan

1. Podnos na schrumkavenie predhrejte podľa vyššie opísaného postupu.

Pred použitím podnosu na schrumkavenie ho predhrejte tak, že na 3 až 5 minút vyberiete kombinačný režim:
- Kombinácia prúdenia tepla (180 °C) a mikrovĺn. (úroveň výkonu 600 W).
- Kombinácia grilu a mikrovlnnej rúry (úroveň výkonu 600 W)

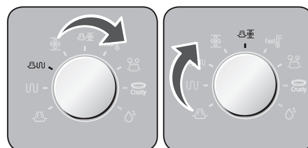
Počas celej doby používajte chňapky, pretože podnos na schrumkavenie bude horúci.

2. Ak varíte jedlo, ako napríklad slaninku a vajíčka, natrite platňu olejom, aby sa jedlo pekne opieklo.
- Uvedomte si, že podnos na schrumkavenie obsahuje teflónovú vrstvu, ktorá nie je odolná voči poškriabaniu. Na rezanie na podnose na schrumkavenie nepoužívajte žiadne ostré predmety, ako napríklad nôž.
- Používajte plastové príslušenstvo, aby ste predchádzali škrabancom na povrchu podnosu na schrumkavenie alebo pred rezaním odstráňte jedlo z podnosu.

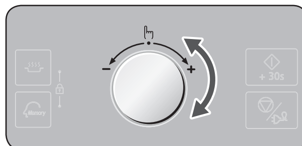
3. Jedlo umiestnite na podnos na schrumkavenie.
- Na podnos na schrumkavenie nedávajte žiadne objekty, ktoré nie sú odolné voči teplu (napr. plastové nádoby).

4. Podnos na schrumkavenie umiestnite na kovový držiak (alebo tanier) do mikrovlnnej rúry.
- Podnos na schrumkavenie nikdy nedávajte do rúry bez otočného taniera.

5. **Volič režimu** otočte do polohy kombinovaného režimu (gril alebo prúdenie tepla).



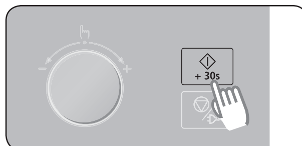
6. Čas varenia vyberte otáčaním **multifunkčného voliča** podľa potreby.
Čas varenia nastavte podľa času varenia v sprievodcovi manuálneho varenia dochrumkava na strane 60.



8. Stlačte tlačidlo **Spustiť**.

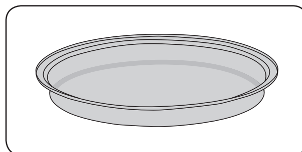


Výsledok: Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „End (Koniec)“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.



Čistenie podnosu na schrumkavenie

Podnos na schrumkavenie očistite teplou vodou a čistiacim prostriedkom a potom ho opláchnite čistou vodou.
Nepoužívajte drôtenku alebo tvrdú špongiu, pretože by sa poškodila povrchová vrstva.





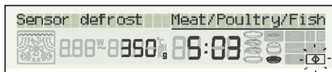
Podnos na schrumkavenie nie je vhodný do umývačky riadu

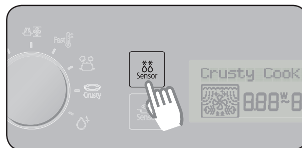
POUŽÍVANIE REŽIMU SNÍMAČOVÉHO ROZMRAZOVANIA

Nastavenie režimu snímačového rozmrazovania

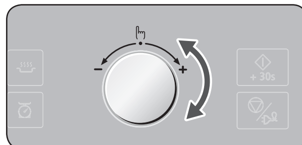
Pre rozmrazovanie si vyberte z dvoch predprogramovaných mikrovlnných nastavení rozmrazovania. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastavia automaticky. Pre spustenie rozmrazovania jednoducho vyberte nastavenie a hmotnosť.
Otvorte dvierka. Zamrznuté jedlo dajte do stredu dosky na rozmrazovanie. Zatvorte dvierka.

1. Stlačte tlačidlo **Snímačové rozmrazovanie**.

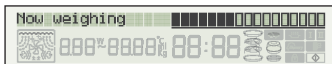


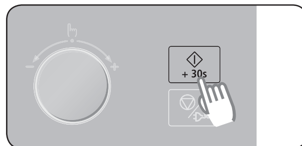


2. Kategóriu varenia nastavte otočením **multifunkčného voliča**.
   - Ak sa na displeji zobrazí správa „Check the weight range (Skontrolujte hmotnostný rozsah)“, skontrolujte vložené príslušenstvo.



3. Stlačte tlačidlo **Spustiť**. A potom sa spustí automatické snímanie hmotnosti.





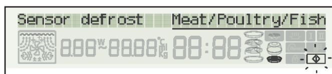
4. Na displeji sa zobrazí odhadovaný čas rozmrazovania a hmotnosť a potom sa automaticky spustí.
   (Ak zobrazí obrátenie, jedlo obráťte a stlačte tlačidlo **Spustiť**.)



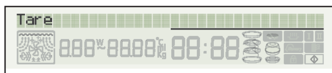
Spôsob zmeny príslušenstva na rozmrazovanie.

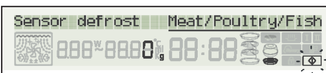
Na manuálne môžete zmeniť použitie ostatných nádob, okrem vkladaného príslušenstva. (Pozrite si stranu 38)

- Vložte nádobu, ktorú chcete použiť.



- Na 3 sekundy stlačte tlačidlo Sprievodca hmotnosťami. A potom z displeja zmizne ikona príslušenstva.





- Otvorte dvierka. Mrazené jedlo dajte do stredu taniera.
- Stlačte tlačidlo **Spustiť**. Snímač hmotnosti potom vypočíta čas rozmrazovania a hmotnosť. Ich hodnoty sa zobrazia na displeji.





Snímačové programy nemôžete používať, keď je rúra horúca. Ak sa na displej zobrazí správa „NOW COOLING (TERAZ OCHLADZUJEM)“, automaticky sa spustí ventilátor a bude rúru ochladzovať dovtedy, pokým správu „NOW COOLING (TERAZ OCHLADZUJEM)“ necháte na displeji, pretože v opačnom prípade môže chladenie trvať dlhšie. Ak sa ponáhľate, jedlo uvarte manuálne, vyberte správnu úroveň výkonu, teplotu a čas varenia.

Sprievodca pre programy snímačového rozmrazovania

Nasledujúca tabuľka predstavuje 2 programy snímačového rozmrazovania, množstvá, časy odstátia a príslušné odporúčania. Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál.

Mrazené mäso, hydinu, ryby a zeleninu na veľkej doske na rozmrazovanie dajte na tanier.

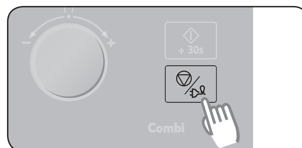
Mrazené jedlo (-18 °C)	Veľkosť porcie (kg)	Čas odstátia (min.)	Odporúčania
Mäso/ hydina/ ryby	200 g-2,0 kg	20-120	Okraje vždy zakryte hliníkovou fóliou. Po zapípaní rúry mäso obráťte. (Po otvorení dvierok rúra pokračuje v prevádzke, ale jej funkcie sú zastavené). Tento program je vhodný pre hovädzinu, jahňacinu, bravčovinu, steaky, kotlety, mleté mäso, celé kura, kuracie kúsky, celé ryby, ako aj pre rybie filety.
Chlieb/ zelenina	100 g-1,0 kg	10-60	Chlieb dajte horizontálne, pozdĺžne k dvierkam, rožky dajte rovnomerne vedľa seba a zeleninu rovnomerne rozložte na dosku na rozmrazovanie. Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého) ako aj pre chlebové rolky a bagety. Tento program je vhodný pre zeleninu, ako napríklad hrach, brokolicové kvety, plátky mrkvy, karfiolové kvety a špenátové kocky.



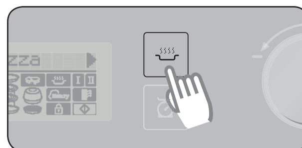
Upozornenie: Režim snímačového rozmrazovania používa na ohriatie jedla mikrovlnnú energiu. Preto musíte pri používaní tohto režimu prísne dodržiavať pokyny pre náčinie na varenie a iné bezpečnostné opatrenia pre mikrovlnné žiarenie.

POUŽÍVANIE REŽIMU UDRŽIAVANIA ZOHRIATIA

1. Stlačením tlačidla **Zastaviť/Zrušiť/Úspora energie** vstúpte do pohotovostného režimu.



2. Stlačte tlačidlo **Udržiavanie zohriatia** button.



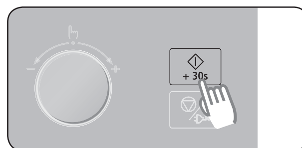
3. Položku vyberte otočením **multifunkčného voliča**. (Pozrite si stranu 40)



4. Stlačte tlačidlo **Spustiť**.



Výsledok: Udržiavanie zohriatia sa spustí. Fungovať bude 30 minút. Po skončení udržiavania zohriatia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „End (Koniec)“.
Rúra bude potom pípať raz za minútu.




UPOZORNENIE

Nemôžete použiť jedlo s hmotnosťou nad 5,0 kg. Ak to urobíte, na displeji sa zobrazí chyba.

Funkcie udržiavania zohriatia

Nasledujúca tabuľka uvádza 4 programy udržiavania zohriatia. Obsahuje údaje o tom, ktoré typy jedla/náčinia do rúry sú vhodné pre jednotlivé programy. Čas a teplota boli kvôli vášmu pohodliu predprogramované. Funguje len ohrevný prvok prúdenia tepla a bude sa cyklicky zapínať a vypínať, aby udržal jedlo zohriate. Pri vyberaní používajte chňapky!

Kód	Položka	Teplota	Čas	Odporúčania
1	**Jedlo**	80 °C	30 min.	Toto nastavenie je vhodné pre udržiavanie zohriatia pečeného mäsa, kuraťa, jedla s chrumkavou kôrkou, pizze, zemiakov a plátkov jedla.
2	**Nápoje**	80 °C	30 min.	Toto nastavenie je vhodné pre udržiavanie zohriatia vody, mlieka a kávy.
3	**Chlieb a cestoviny**	60 °C	30 min.	Toto nastavenie je vhodné pre udržiavanie zohriatia chleba, hrianky, roliek, muffinov a koláčov.
4	**Riady/ keramické nádoby**	70 °C	30 min.	Toto nastavenie je vhodné na predhrievanie šálok a náčinia do rúry. Keramické nádoby rozmiestnite po celej oblasti taniera. Rúru nepreťažujte. (Maximálny náklad 5,0 kg)

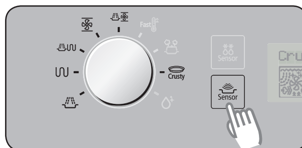


Upozornenie:

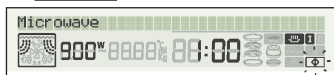
- Túto funkciu nepoužívajte na opätovné zohrievanie studených jedál. Tieto programy sú určené na udržiavanie zohriatia jedla, ktoré sa práve uvarilo.
- Jedlo vám neodporúčame udržiavať zohriate príliš dlho (viac ako 1 hodinu), pretože bude pokračovať vo varení. Teplé jedlo sa rýchlejšie pokazí.
- Zakryte tekutiny a jedlá, ktoré obsahujú veľa vlhkosti. Nezakrývajte ich ale, ak chcete zachovať chrumkavé opečenie alebo mrazené jedlá, nezakrývajte ich.

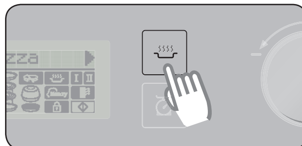
POUŽÍVANIE REŽIMU MANUÁLNEHO UDRŽIAVANIA ZOHRIATIA

1. Otočením otočného **voliča režimu** a stlačením tlačidla vyberte režim, okrem režimu **Rýchle predhrievanie**, **Snímačové parové varenie** a **Snímačové rozmrazovanie**.



2. Fázu udržiavania zohriatia vyberte stlačením tlačidla **Udržiavanie zohriatia**. (1. fáza -> 2. fáza -> žiadne udržiavanie zohriatia)
   - : Udržiavanie zohriatia 15 min.
   - : Udržiavanie zohriatia 30 min.

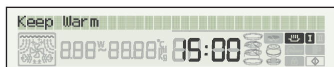


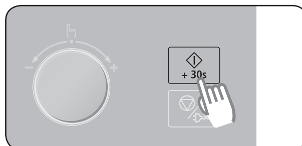


3. Stlačte tlačidlo **Spustiť**.



Výsledok: Po skončení varenia rúra zapípa a na displeji 4-krát zabliká „0:00“. Rúra bude následne pípať trikrát za minútu.

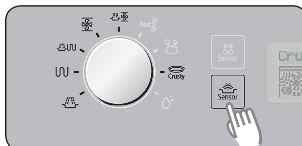




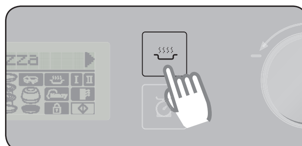


Spôsob nastavenia automatického pokračovania funkcie udržiavania zohriatia po režime automatického snímačového varenia alebo po manuálnom režime.

1. Nastavte režim a čas varenia. Alebo vyberte želaný program snímačového varenia. (Okrem režimov **Rýchle predhrievanie**, **Snímačové parové varenie** a **Snímačové rozmrazovanie**)

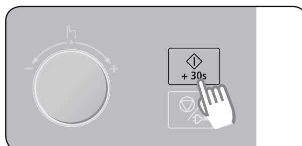


2. Fázu udržiavania zohriatia vyberte stlačením tlačidla **Udržiavanie zohriatia**.
   - : Udržiavanie zohriatia 15 min.
   - : Udržiavanie zohriatia 30 min.



3. Stlačte tlačidlo **Spustiť**.

   Výsledok: Po dokončení varenia sa automaticky spustí udržiavanie zohriatia. Bude fungovať 15 min. alebo 30 min. Po dokončení udržiavania zohriatia rúra zapípa a štyrikrát zabliká správa „End (Koniec)“. Rúra potom bude pípať raz za minútu.

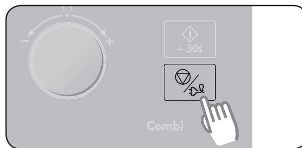




Nemôžete použiť jedlo s hmotnosťou nad 5,0 kg. Ak to urobíte, na displeji sa zobrazí chyba.

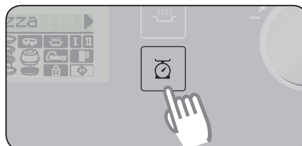
POUŽÍVANIE REŽIMU SPRIEVODCU HMOTNOSŤAMI

1. Stlačením tlačidla **Zastaviť/Zrušiť/Úspora energie** vstúpte do pohotovostného režimu.

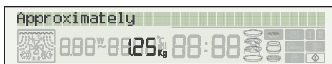


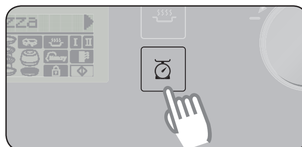
2. Stlačte tlačidlo **Sprievodca hmotnosťami**. Ak sa na displeji zobrazuje „0 g“, do stredu taniera dajte jedlo a znovu stlačte tlačidlo **Sprievodca hmotnosťami**.
(Hmotnostný rozsah: 200 až 2000 g)





3. Tanier zapne na 1 sekundu. Spustí snímač hmotnosti. Po 3 až 5 sekundách sa potom na displeji zobrazí odhadovaná hmotnosť.





Režim sprievodcu hmotnosťami nemôžete používať, keď je rúra horúca. Ak sa na displej zobrazí správa „NOW COOLING (TERAZ OCHLADZUJEM)“, automaticky sa spustí ventilátor a bude rúru ochladzovať dovtedy, pokým správu „NOW COOLING (TERAZ OCHLADZUJEM)“ necháte na displeji, pretože v opačnom prípade môže chladenie trvať dlhšie. Ak sa ponáhľate, jedlo uvarte manuálne, vyberte správnu úroveň výkonu, teplotu a čas varenia.

Spôsob použitia hmotnosti obalu.

Táto funkcia vypočítava len hmotnosť jedla bez príslušenstva.

1. Stlačením tlačidla **Zastaviť/Zrušiť/Úspora energie** vstúpte do pohotovostného režimu.

2. Stlačte tlačidlo **Sprievodca hmotnosťami**. Na displeji sa zobrazuje „0 g“. Do stredu taniera dajte príslušenstvo. Na 3 sekundy stlačte tlačidlo **Sprievodca hmotnosťami** a na displeji sa potom zobrazí „0 g“.

3. Jedlo dajte do stredu taniera a znovu stlačte tlačidlo **Sprievodca hmotnosťami**.

4. Na displeji sa zobrazí vypočítaná hmotnosť.

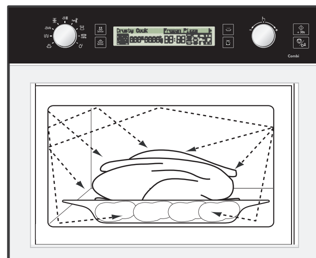
SPÔSOB FUNGOVANIA MIKROVLNNEJ RÚRY

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vysokofrekvenčné elektromagnetické vlny. Uvoľnená energia umožňuje uvarenie jedla alebo jeho prihriatie bez toho, aby zmenilo svoju formu alebo farbu.

Mikrovlnné žiarenie môžete použiť na:

- Rozmrazovanie
- Varenie

Princíp varenia



1. Mikrovlnné žiarenie vytvorené magnetronom sa rovnomerne rozšíri pomocou systému rozvádzaného zmiešavania. Jedlo sa vďaka tomu rovnomerne uvarí.
2. Mikrovlnné žiarenie sa absorbuje do jedla až do hĺbky približne 1 palca (2,5 cm). Varenie potom pokračuje, keď sa teplo rozptýli v rámci jedla.
3. Čas varenia sa odlišuje v závislosti od používanej nádoby a vlastností jedla:
   - Množstva a hustoty
   - Obsahu vody
   - Úvodná teplota (zmrazené alebo nie)



Upozornenie: Pretože sa stred jedla varí rozptyľovaním tepla, varenie pokračuje aj po vybratí jedla z rúry.

Čas odstátia uvedený v receptoch a tejto brožúrke sa musí preto rešpektovať, aby sa zaistilo nasledovné.

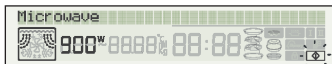
- rovnomerné uvarenie jedla až do stredu,
- rovnaká teplota v rámci jedla.

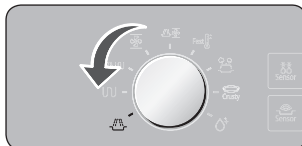
POUŽÍVANIE REŽIMU MIKROVLNNEJ RÚRY

Mikrovlny sú elektromagnetické vlny s vysokou frekvenciou. Pri mikrovlnnom varení mikrovlnná energia prenikne cez jedlo, pričom ju priťahuje a absorbuje voda, tuky a obsah cukru v jedle. Mikrovlnné žiarenie spôsobuje rýchlejší pohyb molekúl v jedle. Rýchly pohyb týchto molekúl spôsobuje trenie a výsledné teplo jedlo uvarí.

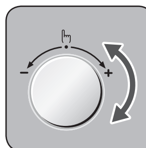
Nastavenie mikrovlnného nastavenia

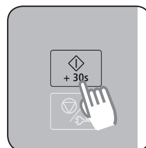
1. **Volič režimu** otočte do režimu mikrovlnného žiarenia. Na displeji sa zobrazí čas a úroveň výkonu.



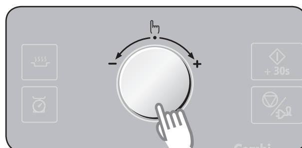


2. Otočením **multifunkčného voliča** nastavte želaný čas varenia. Ak úroveň výkonu nechcete zmeniť, varenie spustite stlačením tlačidla **Spustiť**.





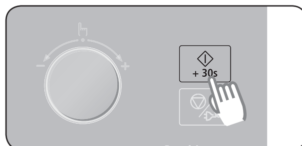
3. Ak chcete zmeniť úroveň výkonu, stlačte tlačidlo **Volič** () a otočením **multifunkčného voliča** nastavte želanú úroveň. Pokyny o správnych časoch varenia a úrovniach výkonu nájdete v sprievodcoch varením (strany 47 až 64).



4. Varenie spustíte stlačením tlačidla **Spustiť**.

 **Výsledok:**

- Začne sa varenie. Keď sa dokončí, dôjde k nasledovnému.
- Rúra zapípa a „End (Koniec)“ štyrikrát zabliká. Rúra bude následne pípať raz za minútu.



 Počas varenia môžete zmeniť čas varenia a úroveň výkonu.

- Čas varenia: Jednoducho otočte **multifunkčný volič**.
- Úroveň výkonu: Stlačte tlačidlo **Volič** () a potom otočte **multifunkčný ovládač**.

Rýchle spustenie:

- Ak si želáte na krátky čas ohriať jedlo pri maximálnom výkone (900 W), jednoducho môžete tiež raz stlačiť tlačidlo **Spustiť** pre každých 30 sekúnd času varenia. Rúra sa okamžite spustí.

Sprievodca pre úrovne výkonu mikrovlnného žiarenia

ÚROVEŇ VÝKONU	PERCENTO (%)	VÝSTUPNÝ VÝKON (W)	POZNÁMKA
VYSOKÁ	100	900	Pre zahrievanie kvapalín.
VYSOKÝ PRIETOK	83	750	Pre zahrievanie a varenie jedla.
STREDNE VYSOKÁ	67	600	Pre zahrievanie a varenie jedla.
STREDNÁ	50	450	Pre varenie mäsa a zahrievanie jemných jedál.
STREDNE NÍZKA	33	300	
ROZMRAZOVANIE	20	180	Pre rozmrazovanie a pokračovanie vo varení.
NÍZKA	11	100	Pre rozmrazovanie jemných jedál.

Sprievodca náčiním na varenie v režime mikrovlnnej rúry

Náčinie na varenie použité pri režime mikrovlnného žiarenia musí mikrovlnnému žiareniu umožniť prejdenie a vniknutie do jedla. Mikrovlnné žiarenie odrážajú kovy, ako napríklad nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď. Preto nepoužívajte náčinie na varenie vyrobené z kovových materiálov. Vždy je bezpečné použiť náčinie na varenie, ktoré je označené ako bezpečné pre mikrovlnné žiarenie. Ďalšie informácie o správnom náčiní na varenie nájdete v nasledovnom sprievodcovi a na tanier dajte pohár vody alebo nejaké jedlo.

Náčinie na varenie	Vhodné pre mikrovlnné žiarenia	Komentáre
Hliníková fólia	✓✗	Je možné použiť v malých množstvách pre ochranu oblastí pred prevarením. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie.
Podnos na schrumkavenie	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako 8 minút.
Porcelán a kamenina	✓	Porcelán, hrnčiarske výrobky, glazúrované hrnčiarske výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
Riady z jednorazového polyesterového kartónu	✓	V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny.
Balenie rýchleho občerstvenia		
• Polystyrénové šálkové nádoby	✓	Môže sa používať na ohrievanie jedla. Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu.
• Papierové vrecká alebo noviny	✗	Môžu začať horieť.

Náčinie na varenie	Vhodné pre mikrovlnné žiarenia	Komentáre
• Recyklovaný papier alebo kovové pásiky	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Sklenený tovar		
• Riad do rúry a na stôl	✓	Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom. Môže sa používať na ohrievanie jedál alebo nápojov. Jemné sklo sa môže pri nečakanom zahriatí rozbiť alebo prasknúť.
• Jemný sklenený tovar	✓	
• Sklenené džbány	✓	Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie.
Kov		
• Riady	✗	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.
• Sťahovacie popruhy pre vrecká do mrazničiek	✗	
Papier		
• Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier	✓	Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti.
• Recyklovaný papier	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Plast		
• Nádoby	✓	Obzvlášť v prípade teplovzdorných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratiť farbu. Nepoužívajte melamínové plasty.
• Priľnavá fólia	✓	Môže sa používať na zadržiavanie vlhkosti. Nemalo by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikať horúca para.
• Vrecká do mrazničky	✓✗	Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné pre rúru. Nesmie byť vzduchotesné. V prípade potreby prebodnite vidličkou.
Voskový alebo mastný papier	✓	Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní.



"Iskrenie" je termín pri mikrovlnnom žiarení označujúci iskry v rúre.

✓ : Odporúča sa

✓✗: Používajte opatrne

✗ : Nebezpečné

Sprievodca varením v režime mikrovlnnej rúry

Mikrovlnné žiarenie

Mikrovlnná energia v skutočnosti prenikne cez jedlo, pričom ju priťahuje a absorbuje voda, tuky a obsah cukru v jedle.
Mikrovlnné žiarenie spôsobuje rýchlejší pohyb molekúl v jedle. Rýchly pohyb týchto molekúl spôsobuje trenie a výsledné teplo jedlo uvarí.

Varenie

Náčinie na varenie pre varenie v mikrovlnnej rúre:
Náčinie na varenie musí umožniť mikrovlnnej energii, aby cez neho prenikala pre dosiahnutie maximálnej efektivity. Mikrovlnné žiarenie sa odráža od kovov, ako napríklad nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď, ale môže prenikať cez keramiku, sklo, porcelán a plasty, ako aj cez papier a drevo. Takže jedlo sa nemôže nikdy variť v kovových nádobách.
Pri používanie režimu mikrovlnného žiarenia vždy používajte tanier. Nádoby a jedlo dávajte na tanier.

Jedlo vhodné pre varenie v mikrovlnnej rúre:
Mnoho druhov jedál je vhodných pre varenie v mikrovlnnej rúre, a to vrátane čerstvej alebo mrazenej zeleniny, ovocia, cestovín, ryže, obilia, fazule, ryby a mäsa. Omáčky, vaječné krémy, polievky, varené pudingy, džemy a pikantné zmesi sa tiež môžu variť v mikrovlnnej rúre. Vo všeobecnosti je varenie v mikrovlnnej rúre vhodné pre každé jedlo, ktoré by sa normálne pripravilo na platni sporáku. Napríklad roztápanie masla alebo čokolády nájdete v kapitole s rýchlymi a jednoduchými tipmi na konci príručky.

Zakrytie počas varenia
Zakrytie jedla počas varenia je veľmi dôležité, pretože odparená voda stúpa ako para a prispieva k procesu varenia. Jedlo sa môže zakryť rôznymi spôsobmi: napr. keramickou platňou, plastovým krytom, priľnavou fóliou vhodnou pre mikrovlnné rúry.

Trvanie
Po skončení varenia je odstátie dôležité, aby sa vyrovnala teplota v rámci jedla.

Sprievodca varením pre mrazenú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom.
Varte zakryté počas minimálneho času - pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky.
Zamiešajte dvakrát počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas odstátia zakryte.

Jedlo	Porcia (g)	Výkon (W)	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Špenát	150	600	5-7	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Brokolica	300	600	8-10	2-3	Pridajte 30 ml (2 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Hrášok	300	600	7-9	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zelené fazuľky	300	600	7½-9½	2-3	Pridajte 30 ml (2 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (mrkvy/hrášok/kukurica)	300	600	7-9	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (Čínsky štýl)	300	600	7½-9½	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.

Sprievodca varením pre čerstvú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Pridajte 30 až 45 ml studenej vody (2 až 3 polievkové lyžice) pre každých 250 g, pokiaľ sa neodporúča iné množstvo vody (pozrite tabuľku). Varte zakryté počas minimálneho času - pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Raz zamiešajte počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas 3 minútového odstátia zakryte.


Rada: Čerstvú zeleninu nakrájajte na rovnako veľké časti. Čím menšie sa nasekajú, tým rýchlejšie sa uvaria.

Všetka čerstvá zelenina sa musí variť s využitím úplného mikrovlnného výkonu (900 W).

Jedlo	Porcia (g)	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Brokolica	250 500	3-4 6-7	3	Pripravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu.
Ružičková kapusta	250	5-6	3	Pridajte 60-75 ml (5-6 polievkových lyžíc) vody.
Mrkvy	250	4-5	3	Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky.
Karfiol	250 500	4-5 7-8	3	Pripravte rovnako veľké kvety. Rozrežte veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu.
Cukiny	250	3-4	3	Cukiny nasekajte na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu.
Baklažán	250	3-4	3	Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy.
Pór	250	3-4	3	Pór nasekajte na hrubé plátky.
Hríby	125 250	1-2 2-3	3	Pripravte malé celé alebo nakrájané hríby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte soľou a korením. Pred servírovaním nechajte odtiecť.
Cibule	250	4-5	3	Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody.
Korenie	250	4-5	3	Papriku nakrájajte na malé plátky.
Zemiaky	250 500	4-5 7-8	3	Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny.
Kaleráb	250	5-6	3	Kaleráb nakrájajte na malé kocky.

Parový sprievodca pre parový varič

Do parovej platničky parového variča nalejte 500 ml studenej vody. Parovú platničku položte na tanier, pridajte na ňu jedlo a zakryte vekom z nehrdzavejúcej ocele. Parový varič položte na tanier. Čas varenia závisí od veľkosti, hrúbky a typu jedla.
Keď pripravujete na pare tenké plátky alebo malé kúsky, odporúčame, aby ste skrátili čas. Keď pripravujete na pare hrubé plátky alebo veľké kúsky jedla, môžete pridať čas.
Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre varenie na pare.

Jedlo	Porcia (g)	Studená voda (ml)	Výkon (W)	Čas (min.)	Pokyny
Brokolica, kvietky	400	500	900	12-18	Brokolicu opláchnite a vyčistite. Nasekajte na podobne veľké kvety. Kvety rovnomerne rozložte na parovú platničku.
Mrkvy	400	500	900	15-20	Mrkvy opláchnite a vyčistite a nasekajte na rovnaké plátky. Plátky rozmiestnite na parovej platničke.
Karfiol, celý	600	500	900	20-25	Očistite celý karfiol a položte ho na parovú platničku.
Kukurica na špajdli	400 g (2 kusy)	500	900	23-28	Opláchnite a očistite kukurice na špajdliach. Kukurice na špajdliach položte vedľa seba na parovú platničku.
Cukiny	400	500	900	10-15	Cukiny opláchnite a posekajte ich na rovnaké prúžky. Rovnomerne ich rozmiestnite na parovej platničke.
Mrazená miešaná zelenina	400	500	900	18-23	Na parovej platničke rovnomerne rozmiestnite mrazenú zmiešanú zeleninu (-18 °C), napr. brokolicu, karfiol, prúžky mrkvy.
Zemiaky (malé)	500	500	900	25-30	Zemiaky opláchnite a vyčistite a šupku prepichnite vidličkou. Na parovej platničke rovnomerne rozmiestnite celé zemiaky.

Jedlo	Porcia (g)	Studená voda (ml)	Výkon (W)	Čas (min.)	Pokyny
Jablká	800 g (4 jablká)	500	900	15-20	Jablká opláchnite a ošúpte. Vložte ich kolmo vedľa seba na parovú platničku.
Varené vajíčka	3-8 vajíčok	500	900	15-20	Prepichnite 3 až 8 čerstvých vajíčok (veľkosť M) a položte ich do malých otvorov na parovej platničke. Po príprave na pare nechajte 2 až 5 minút odstáť zakryté.
Modré garnáty	250 g (5 až 6 ks)	500	900	10-15	Modré granáty polejte 1 až 2 lyžicami citrónovej šťavy. Rovnomerne ich rozložte na parovú platničku.
Rybie filety (treska obyčajná, morský ostriež)	500 g (2 až 3 ks)	500	900	12-17	Rybie filety pokvapkajte 1 až 2 lyžicami citrónovej šťavy a pridajte bylinky a koreniny (napr. rozmarín). Filety rovnomerne rozložte na parovú platničku.
Filety z kuracích pŕs	400 g (2 filety)	500	900	20-25	Opláchnite a vyčistite filety z kuracích pŕs. Vložte ich vedľa seba na parovú platničku.

Sprievodca varením pre ryžu a cestoviny

Ryža - Použite veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s vrchnákom - ryža počas varenia zdvojnásobí svoj objem. Varte zakryté. Po skončení varenia pred odstátím zamiešajte a posoľte alebo pridajte bylinky a maslo.

 Ryža nemusela absorbovať všetku vodu po skončení varenia.

Cestoviny - Použite veľkú sklenenú misku. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté. Počas a po varení príležitostne zamiešajte. Počas odstátia zakryte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu.

Jedlo	**Porcia (g)**	**Výkon (W)**	**Čas (min.)**	**Čas odstátia (min.)**	**Pokyny**
Biela ryža (Predvarená)	250 375	900	16-18 18-20	5	Pridajte 500 ml studenej vody. Pridajte 750 ml studenej vody
Hnedá ryža (Predvarená)	250 375	900	22-23 24-25	5	Pridajte 500 ml studenej vody. Pridajte 750 ml studenej vody
Miešaná ryža (Kultivovaná + divoká ryža)	250	900	17-19	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmiešané zrná (Ryža + obilie)	250	900	19-20	5	Pridajte 400 ml studenej vody.
Cestoviny	250	900	11-13	5	Pridajte 1000 ml horúcej vody.

Prihrievanie

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý na to potrebujú bežné sporáky.
Ako pomôcku použite úrovne výkonu a časy ohriatia v nasledujúcej tabuľke. Časy v tabuľke predpokladajú kvapaliny s izbovou teplotou aspoň +18 až +20 °C alebo ochladené jedlo s teplotou približne +5 až +7°C.

Príprava a zakrytie
Vyhýbajte sa ohrievaniu veľkých predmetov, ako napríklad stehno - majú sklon sa prevariť a vyschnúť skôr, ako sa stred zahreje. Ohrievanie malých kúskov bude lepšie.

Úrovne výkonu a miešanie
Niektoré potraviny sa môžu prihriať pomocou výkonu 900 W zatiaľ, čo iné sa môžu ohrievať pomocou 750 W, 600 W, 450 W alebo dokonca 300 W. Usmernenia nájdete v tabuľkách. Vo všeobecnosti je lepšie ohrievať jedlo s použitím nižšej úrovne výkonu, ak je jedlo chúlostivé, vo veľkých množstvách alebo má sklony sa veľmi rýchlo zahriať (napríklad ovocné koláče).

Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas ohrievania dobre zamiešajte alebo prevráťte. Ak je to možné, pred servírovaním opätovne zamiešajte.

Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Aby ste zabránili vyvretiu kvapalín a možnému obareniu, zamiešajte pred, počas a po ohriatí. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku. Zabráňte nadmernému zohriatiu jedla (a následnému rozliatiu).
Ak je to potrebné, odporúča sa podhodnotiť čas varenia a pridať dodatočný čas ohrievania.

Ohrievanie a odstátie
Keď ohrievate jedlo po prvýkrát, je užitočné, aby ste si zaznamenali potrebný čas - pre referenciu do budúcnosti.

Vždy sa uistite, že ohriate jedlo je vo vnútri rovnomerne horúce.

Po ohriatí nechajte jedlo na krátky čas postáť - aby sa vyrovnala teplota. Odporúčaný čas odstátia po ohriatí je 2 až 4 minúty, pokiaľ sa v tabuľke neodporúča iný čas.

Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Pozrite si tiež kapitolu s bezpečnostnými opatreniami.

Prihrievanie kvapalín

Po vypnutí rúry ju nechajte vždy v nečinnosti aspoň 20 sekúnd, aby sa mohla vyrovnať teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní. Aby ste zabránili výbušnému vyvretiu a možnému obareniu, do nápojov musíte umiestniť lyžičku alebo sklenenú paličku a zamiešať ich pred ohrievaním, počas neho a po ňom.

Prihrievanie tekutín a jedla

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Nápoje (káva, čaj a voda)	250 ml (1 džbán) 500 ml (2 džbány)	900 W	1½-2 3-3½	1-2	Nalejte do džbánu a ohrievajte nezakryté: 1 šálka v strede, 2 šálky vedľa seba. Počas odstátia nechajte v mikrovlnnej rúre a dobre zamiešajte.
Polievka (chladená)	250 g 450 g	900 W	3-4 4-5	2-3	Nalejte do hlbokého keramického taniera alebo hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte.
Dusené mäso (chladené)	450 g	600 W	5½-6½	2-3	Dusené mäso vložte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.
Cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	4½-5½	3	Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte.
Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	5½-6½	3	Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.
Plátky mäsa (chladené)	350 g	600 W	5-6	3	Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry.

Prihrievanie detskej stravy

Detská strava
Vyprázdnite do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte! Pred servírovaním nechajte postáť 2-3 minúty. Znovu zamiešajte a skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: medzi 30-40 °C.

Detské mlieko
Mlieko vylejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Opätovne zohrievajte nezakryté. Nikdy neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť. Pred odstátím dobre zatraste a opätovne pred podávaním! Pred daním detskej stravy alebo mlieka dieťatku vždy starostlivo skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: pribl. 37 °C.

POZNÁMKA:
Detské jedlo je obzvlášť potrebné opatrne skontrolovať skôr, ako sa bude podávať, aby sa zabránilo popáleniu. Použite úrovne výkonu a časy v nasledujúcej tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

Prihrievanie detskej stravy a mlieka
Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Detská strava (zelenina + mäso)	190 g	600 W	30 sek.	2-3	Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minúty nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.
Detská ovsená kaša (pšenica + mlieko + ovocie)	190 g	600 W	20 sek.	2-3	Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minúty nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.
Detské mlieko	100 ml	300 W	30-40 sek.	2-3	Dobre zamiešajte alebo zatraste a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Dobre zatraste a nechajte odstáť najmenej na 3 minúty. Pred podávaním dobre zatraste a opatrne skontrolujte teplotu.
	200 ml		1 min. až 1 min. 10 s.		

Rozmrazovanie

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla. Mikrovlnné žiarenie jemne rozmrazí zmrazené jedlo za krátky čas. Toto môže predstavovať vynikajúcu výhodu v prípade, že sa odrazu objavia nečakaní hostia.

Mrazená hydina sa musí pred varením poriadne roztopiť. Odstráňte akékoľvek kovové upínacie prvky a vyberte ju z akéhokoľvek obalu, aby sa umožnilo v odtečení roztopenej kvapaliny.

Zmrazené jedlo položte na tanier bez zakrytia. V polovici prevráťte, vylejte akúkoľvek kvapalinu a čo najskôr odstráňte akékoľvek drobky.
Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé.
Ak sa menšie a tenšie časti zmrazeného jedla začnú zahrievať, môžu sa zakryť tak, že ich počas rozmrazovania obalíte veľmi malými pásikmi hliníkovej fólie.

Ak by sa hydina začala na vonkajšom povrchu zahrievať, zastavte rozmrazovanie a pred pokračovaním nechajte odstáť aspoň 20 minút.
Rybu, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa dokončilo rozmrazovanie.
Čas odstátia pre kompletné rozmrazovanie sa bude odlišovať v závislosti od rozmrazovaného množstva. Obráťte sa na nižšie zobrazenú tabuľku.



Rada: Tenké jedlo sa rozmrazuje lepšie ako hrubé a menšie množstvá trvajú kratšie ako väčšie. Nezabudnite na túto radu počas zmrazovania a rozmrazovania jedla.

Na rozmrazovanie zamrazeného jedla s teplotou približne -18 až -20 °C použite ako sprievodcu nasledujúcu tabuľku.

Všetko mrazené jedlo by sa malo rozmrazovať s použitím úrovne výkonu rozmrazovania (180 W).

Jedlo	Porcia	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Mäso				
Mleté mäso	250 g 500 g	4-6 9-11	15-30	Mäso umiestnite na keramický plech. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Bravčové rezne	250 g	7-8		
Hydina				
Kúsky kuraťa	500 g (2 kusy)	12-14	15-60	Najskôr vložte kúsky kuraťa kožkou smerom nadol, celé kura najprv prsiami nadol na keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končeky hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Celé kura	1200 g	28-32		
Ryba				
Rybie prsty	200 g	6-7	10-25	Mrazenú rybu položte do stredu keramického taniera. Umiestnite tenšie časti pod hrubšie časti. Zakryte užšie časti prstov a chvost celej ryby obaľte do hliníkovej fólie. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Celá ryba	400 g	11-13		
Ovocie				
Bobuľové plody	300 g	6-7	5-10	Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlom sklenenom tanieri (s veľkým priemerom)
Chlieb				
Rožky (každý približne 50 g)	2 ks 4 ks	1-1½ 2½-3	5-20	Rolky umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier na keramický plech. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Hrianka/sendvič	250 g	4-4½		
Nemecký chlieb (múka + ražná múka)	500 g	7-9		

GRIL

Ohrevné prvky grilu sa nachádzajú pod stropom otvoru. Fungujú vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Otáčanie taniera zaisťuje rovnomernejšie zhnednutie jedla. Predhriatie grilu na 2 až 3 minúty zaistí rýchlejšie zhnednutie jedla.

Kuchynské náčinie pre grilovanie:
Musí byť ohňovzdorné a môže obsahovať kovy. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné na grilovanie:
Kotlety, klobásy, rezne, hamburgery, slanina a plátky šunky, tenké rybie plátky, sendviče a všetky druhy hrianok s oblohou.

DÔLEŽITÁ POZNÁMKA:
Vždy, keď sa použije len režim grilu, nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny.

MIKROVLNNÁ RÚRA + GRIL
Tento režim varenia kombinuje vyžarujúce teplo, ktoré vychádza z grilu s rýchlosťou mikrovlnného varenia.
Funguje len vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Kvôli otáčaniu taniera sa jedlo rovnomerne opečie. Pre tento model je dostupných päť kombinačných režimov:
600 W + gril, 450 W + gril, 300 W + gril, 180 W + gril a 100 W + gril.

Náčinie na varenie pre varenie s mikrovlnným ohrevom a grilom
Použite náčinie na varenie, cez ktoré môže prechádzať mikrovlnné žiarenie. Náčinie na varenie musí byť ohňovzdorné. Pri kombinovanom režime nepoužívajte kovové náčinie na varenie. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné pre varenie a grilovanie v mikrovlnnej rúre:
Medzi jedlo, ktoré je vhodné pre kombinovaný režim, patria všetky druhy varených jedál, ktoré je potrebné ohriať a opiecť (napr. varené cestoviny), ako aj jedlá, ktoré vyžadujú krátky čas varenia, aby schrumkavela horná časť jedla. Tento režim sa môže tiež použiť pre hrubé porcie jedla, ktorým prispieva opečená a chrumkavá horná časť (napr. kuracie kúsky, pričom ich musíte v polovici varenia obrátiť). Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke grilovania.

DÔLEŽITÁ POZNÁMKA:
Vždy, keď sa použije kombinovaný režim (mikrovlnná energia + gril), nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny. Pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke.

Jedlo sa musí otočiť, ak sa má opiecť z obidvoch strán.

Sprievodca grilovaním

2-3 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu.
Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie. Pri ich vyberaní používajte chňapky.

Čerstvé jedlo	Porcia	Príkon	1. strana - trvanie (min.)	2. strana - trvanie (min.)	Pokyny
Plátky hrianok	4 ks (každý 25 g)	Len grilujte	2-3	2- 2½	Plátky hrianok položte vedľa seba na vysoký stojan.
Grilované paradajky	400 g (2 kusy)	300 W + gril	5-6	-	Paradajky rozrežte na polovičky. Navrch dajte trochu syru. Umiestnite ich do kruhu na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier dajte na nízky stojan. 2-3 minúty nechajte odstáť.
Paradajkovo-syrová hrianka	4 ks (300 g)	180 W + gril	5-6	-	Najskôr hriankujte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na vysoký stojan. 2-3 minúty nechajte odstáť.
Hrianka Hawaii (šunka, ananás, plátky syra)	4 ks (500 g)	300 W + gril	5-6	-	Najskôr hriankujte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na vysoký stojan. 2-3 minúty nechajte odstáť.
Zapekané zemiaky	500 g	450 W + gril	14-16	-	Zemiaky rozrežte na polovičky. Položte ich do kruhu na vysoký stojan s rozrezanou stranou na gril.
Zemiaky/ zelenina v cestíčku (chladené)	450 g	450 W + gril	9-11	-	Čerstvé cestíčko vložte do malého taniera z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite na nízky stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
Pečené jablká	2 jablká (pribl. 400 g)	300 W + gril	6-7	-	Odstráňte jadrá jabĺk a naplňte ich hrozienkami a lekvárom. Navrch položte prúžky mandlí. Jablká položte na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Položte ho priamo na otočný tanier.
Kúsky kuraťa	500 g (2 kusy)	300 W + gril	9-11	8-10	Potrite kuracie kúsky olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na vysoký stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.
Hovädzie steaky (stredné)	400 g (2 kusy)	Len grilujte	8-12	6-10	Hovädzie steaky namažte olejom. Položte ich do kruhu na vysoký stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.
Opekaná ryba	400-500 g	300 W + gril	6-8	5½-6½	Potrite kožu celej ryby olejom a pridajte bylinky a koreniny. Dve ryby položte vedľa seba (hlavou k chvostu) na vysoký stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.

Sprievodca pre podnos na schrumkavenie

Odporúčame, aby ste podnos na schrumkavenie predhrievali priamo na tanieri. Podnos na schrumkavenie predhrievajte 3-4 minúty a postupujte podľa časov a pokynov uvedených v tabuľke. Pri ich vyberaní používajte chňapky.

Jedlo	Porcia	Predhrievanie		Varenie		Pokyny
		Režim	Čas (min.)	Režim	Čas (min.)	
Slaninka	4-6 plátkov (80 g)	600 W + gril	3	600 W + gril	3-4	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie poukladajte plátky. Podnos dajte na vysoký stojan.
Grilované paradajky	200 g	600 W + gril	3	300 W + gril	3½-4½	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Paradajky rozrežte na polovičky. Navrch dajte trochu syru. Poukladajte do kruhu na podnose a položte na vysoký stojan.
Zemiakové kliny	250 g	600 W + gril	4	450 W + gril	8-10	Zemiaky opláchnite a vyčistite. Rozrežte na kliny alebo kocky. Potrite olivovým olejom, bylinkami a koreninami. Kocky rovnomerne rozmiestnite na podnose. Podnos dajte na vysoký stojan. Po 5 až 7 minútach obráťte.
Grilovaná zelenina	250 g	600 W + gril	4	450 W + gril	5-7	Podnos na schrumkavenie predhrejte a natrite 1 polievkovou lyžicou oleja. Na podnos umiestnite čerstvo naporcovanú zeleninu, napr. kúsky papriky, cibule, plátky cukiny a hríby. Podnos dajte na vysoký stojan.
Mrazená pizza	350 g	600 W + 180 °C	4	450 W + 200 °C	10-12	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie umiestnite mrazenú pizzu. Podnos dajte na vysoký stojan.
Mrazené bagety	250 g	600 W + 180 °C	3	180 W + 200 °C	10-12	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos položte dve mrazené bagety s naplnením (napr. zelenina, šunka a syr). Podnos dajte na vysoký stojan.
Mrazené hranolky do rúry	250 g	600 W + 180 °C	4	180 W + 200 °C	12-14	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Rozmiestnite hranolčeky rovnomerne na podnos na schrumkavenie. Podnos dajte na vysoký stojan. V polovici času varenia prevráťte.
Kuracie nugety	300 g	600 W + gril	4	600 W + gril	6-8	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Podnos natrite 1 polievkovou lyžicou oleja. Kuracie nugety položte na podnos na schrumkavenie. Podnos dajte na vysoký stojan. Po 5 až 6 minútach obráťte.

PRÚDENIE TEPLA

Varenie s prúdením tepla je tradičná a dobre známa metóda varenia v bežnej rúre pomocou horúceho vzduchu.
Ohrevný prvok a ventilátor sa nachádzajú na bočnej stene, aby cirkuloval horúci vzduch.

Náčinie na varenie pre varenie s prúdením tepla:
Môžete použiť všetko bežné náčinie na varenie vhodné do rúry, plechy na pečenie a podnosy, čiže všetko, čo by ste normálne používali v rúre s prúdením tepla.

Jedlo vhodné pre varenie s prúdením tepla:
Všetky koláče, jednotlivé čajové koláče, rolky a múčniky by sa mali robiť v tomto režime, ako aj bohaté ovocné koláče, pečivo choux a suflé.

MIKROVLNNÉ ŽIARENIE + PRÚDENIE TEPLA

Tento režim kombinuje mikrovlnnú energiu s horúcim vzduchom, a tým skracuje čas varenia zatiaľ, čo vytvára na jedle hnedý a chrumkavý povrch.
Varenie s prúdením tepla je bežná a dobre známa metóda varenia jedla v rúre pomocou horúceho vzduchu cirkulovaného ventilátorom na ľavej strane vnútorného priestoru.
Pre tento model je dostupných päť kombinačných režimov:
600 W + prúdenie tepla, 450 W + prúdenie tepla, 300 W + prúdenie tepla, 180 W + prúdenie tepla a 100 W + prúdenie tepla.

Náčinie na varenie pre varenie s mikrovlnným ohrevom a prúdením tepla:
Malo by umožňovať prechádzaniu mikrovlnnej energie. Malo by byť vhodné do rúry (ako napríklad sklo, hrnčiarske výrobky, porcelán bez kovových pásikov) a byť podobné náčiniu na varenie opísanom pri mikrovlnnom ohreve s grilom.

Jedlo vhodné pre varenie mikrovlnným ohrevom a prúdením tepla:
Všetky druhy mäsa a hydiny ako aj dusené a zapečené jedlá, koláče z piškótového cesta a ľahké ovocné koláče, bublaniny a mrveničkové koláče, pečená zelenina, čajové koláčiky a chleby.

Vodiaca lišta prúdenia tepla

Predhrejte pred varením prúdením tepla pomocou funkcie rýchleho predhrievania na požadovanú teplotu. Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre varenie s prúdením tepla. Pri ich vyberaní používajte chňapky.

Čerstvé jedlo	Porcia	Príkon	Čas	Pokyny
Pizza Mrazená pizza (upečená)	300-400 g	450 W + 200 °C	7-9	Pizzu položte na nízky stojan. Po pečení nechajte 2-3 minúty odstáť.
Cestoviny Mrazené lazane	400 g	450 W + 200 °C	16-18	Vložte do vhodne veľkej nádoby z ohňovzdorného skla alebo nechajte v pôvodnom balení (uistite sa, že je vhodné pre mikrovlnný ohrev a rúru) Mrazené lazane umiestnite na nízky stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
Mäso Pečené mäso/ pečená jahňacina (stredne veľká)	1000-1200 g	450 W + 160 °C	1. strana 15-17 2. strana 10-14	Potrite hovädzie mäso/jahňacie mäso olejom a pokoreňte ho korením, posoľte a posypte paprikou. Položte ho do nízkeho stojana, a to najskôr so stranou na odkvapkávanie tuku smerom nadol. Po varení zabaľte do hliníkovej fólie a 10 až 15 minút nechajte odstáť.
Opekané kura	1100-1200 g	450 W + 190 °C	1. strana 15-17 2. strana 13-15	Potrite kura olejom a koreninami. Kura najskôr položte prsiami nadol a potom prsiami nahor na nízky stojan. Po varení nechajte 5 minút odstáť.
Chlieb Mrazené chlebové rolky	6 ks (350 g)	100 W + 160 °C	6-8	Rožky položte do kruhu na nízky stojan. 2-3 minút nechajte odstáť.
Cesnakový chlieb (chladený, predpečený)	200 g (1 ks)	180 W + 220 °C	6-8	Položte chladenú bagetu na mastný papier na nízky stojan. Po pečení nechajte 2-3 minúty odstáť.
Koláč Mramorovaný koláč (čerstvé cesto)	700 g	Len 180 °C	70-80	Čerstvé cesto umiestnite do malej obdĺžnikovej čiernej kovovej misky na pečenie (dĺžka 25 cm). Tanier umiestnite na nízky stojan. Po pečení nechajte 5-10 minúty odstáť.
Muffiny (čerstvé cesto)	6 x 45 g (350-400 g)	Len 175 °C	20-25	Čerstvé cesto rovnomerne naplňte do čiernej kovovej misky pre 6 muffinov. Tanier umiestnite na nízky stojan. Po upečení nechajte 5 minút odstáť.
Croissanty/chlebové rolky (čerstvé cesto)	200-250 g	Len 200 °C	13-18	Položte chladený croissant alebo chlebovú rolku na mastný papier na nízky stojan.
Mrazený koláč	1000 g	180 W + 160 °C	16-18	Mrazený koláč umiestnite priamo na nízky stojan. Po rozmrazení a ohriatí nechajte 15-20 minút odstáť.

Vodiaca lišta štvorcového priečinka

Príslušenstvo štvorcového priečinka používajte len s režimom prúdenia tepla alebo grilu.
Štvorcový priečinok vložte do podpornej vodiacej lišty.
Rúru predhrejte na želanú teplotu pomocou funkcie rýchleho predhrievania, okrem prípadu, keď to neodporúčame - pozri tabuľku.
Keď používate len funkciu grilu, gril predhrievajte 3-4 minúty.

Použite časy varenia a pokyny v tejto tabuľke ako smerodajné pre pečenie s prúdením tepla. Pri ich vyberaní vždy používajte chňapky.

Čerstvé jedlo	Porcia	Predhrievanie	Príkon	Čas (min.)	Pokyny
Hriankový chlieb	100 g	Gril	Gril	8-10	Hriankový chlieb rovnomerne rozložte na štvorcový priečinok. Po 4 až 5 minútach obráťte.
Syrová hrianka	250 g	Gril	Gril	4-6	Na vrch hriankového chleba dajte plátky paradajky a syr. Syrové hrianky dajte vedľa seba na štvorcový priečinok.
Grilovaná zelenina	500 g	Gril	Gril	15-20	Na štvorcový priečinok dajte marinovanú zeleninu, ako napríklad malé paradajky, plátky cukiny, plátky papriky a hríby.
Mrazená pizza	350 g	200 °C	200 °C	15-20	Mrazenú pizzu dajte do stredu štvorcového priečinka.
Domáca pizza	800 g	210 °C	210 °C	20-25	Pomocou kuchynského papiera položte čerstvé pizzové cesto (400 g) rovno na štvorcový priečinok. Cesto prepichnite vidličkou. Rozložte obloženie, napr. kečup, zeleninu a strúhaný syr, rovnomerne na hornej strane.
Mrazené hranolky do rúry	500 g	220 °C	220 °C	23-26	Hranolky rovnomerne rozmiestnite na štvorcovom priečinku.
Bochníkový koláč	700 g	-	160 °C	55-65	Čerstvé cesto dajte do čiernej štvorcovej kovovej misky (dĺžka 25 cm). Misku dajte na štvorcový priečinok po šírke.
Piškótový koláč	700 g	-	160 °C	40-50	Čerstvé cesto umiestnite do okrúhlej čiernej kovovej misky. Koláč dajte do stredu štvorcového priečinka.
Sladké pečivo	200 g	180 °C	180 °C	8-12	Sladké pečivo rovnomerne rozmiestnite na štvorcovom priečinku.
Muffiny	600 g	175 °C	175 °C	20-25	Vložte čerstvé cesto do čiernej kovovej nádoby na pečenie pre 12 muffinov. Nádobu na muffiny dajte na štvorcový priečinok alebo priamo na podporné vodiace lišty do rúry.

Rýchlo a jednoducho

ROZTÁPANIE MASLA
Vložte 50 g masla do malej hlbokej sklenenej misky. Zakryte plastovým krytom. Zahrievajte 30-40 sekúnd s použitím 900 W, kým sa maslo neroztopí.

ROZTÁPANIE ČOKOLÁDY
Vložte 100 g čokolády do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 3-5 minút s použitím 450 W, kým sa čokoláda neroztopí.
Počas roztápania raz alebo dvakrát zamiešajte. Pri vyberaní používajte chňapky!

ROZTÁPANIE KRYŠTALIZOVANÉHO MEDU
Vložte 20 g kryštalizovaného medu do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 20-30 sekúnd s použitím 300 W, kým sa med neroztopí.

ROZTÁPANIE ŽELATÍNY
Ponorte suché plátky želatíny (10 g) na 5 minút do studenej vody.
Odtečenú želatínu vložte do malej sklenenej misky z ohňovzdorného skla.
Zahrievajte 1 minútu s použitím 300 W. Po roztopení pomiešajte.

VARENIE POLEVY/CUKROVEJ POLEVY (PRE KOLÁČ A TORTU)
Zmiešajte instantnú polevu (približne 14 g) s 40 g cukru a 250 ml studenej vody. Varte nezakryté v miske z varného skla 3½ až 4½ minúty pri výkone 900 W, kým nebude poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát zamiešajte.

VARENIE DŽEMU
Vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešaných bobuľových plodov) do vhodne veľkej misky z varného skla s vekom. Pridajte 300 g želírovacieho cukru a dobre zamiešajte. Varte zakryté 10-12 minút s použitím 900 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte. Vylejte priamo do malých pohárikov na džem so zakrútiteľnými viečkami. 5 minút nechajte odstáť na uzávere.

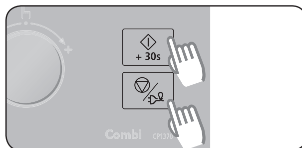
VARENIE PUDINGU
Zmiešajte pudingový prášok s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov výrobcu a dobre zamiešajte. Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté 6½ až 7½ minút s použitím 900 W. Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

OPEKANIE KÚSKOV MANDLÍ
Rozmiestnite 30 g rozpolených mandlí rovnomerne na stredne veľký keramický tanier. Počas opekania niekoľkokrát zamiešajte počas 3½ až 4½ s použitím 600 W. Nechajte 2 - 3 minúty odstáť v rúre. Pri vyberaní používajte chňapky!

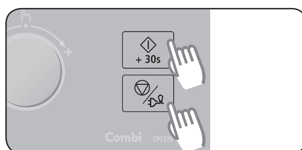
VYPÍNANIE SIGNALIZÁCIE

Vždy keď chcete, môžete vypnúť pípanie.

1. Ak chcete signalizáciu vypnúť, naraz stlačte tlačidlo **Zastaviť/Zrušiť/Úspora energie** a tlačidlo **Spustiť**.



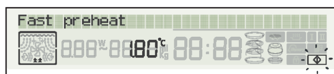
2. Ak chcete signalizáciu znovu zapnúť, znovu naraz stlačte tlačidlo **Zastaviť/Zrušiť/Úspora energie** a tlačidlo **Spustiť**.

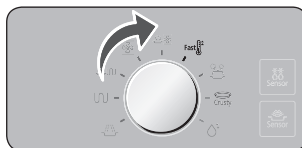


RÝCHLE PREDHRIEVANIE RÚRY

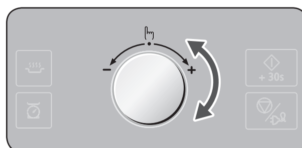
Pri varení prúdením tepla sa odporúča, aby ste predhriali rúry na požadovanú teplotu skôr, ako do nej vložíte jedlo. Keď rúra dosiahne požadovanú teplotu, uchová sa približne na 10 minút. Následne sa automaticky vypne.
Skontrolujte, či je ohrevný prvok v správnej polohe pre vami požadovaný typ varenia.

1. **Volič režimu** otočte do polohy režimu **Rýchle predhrievanie**.

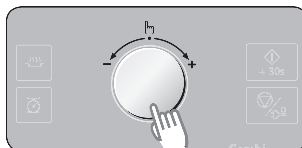




2. Otočením **multifunkčného voliča** nastavte želanú teplotu. (Predvolené): 180 °C)



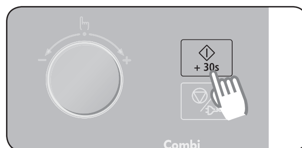
3. Stlačením tlačidla **Volič** nastavte požadovanú teplotu.



4. Stlačte tlačidlo **Spustiť**.



Výsledok: Rúra sa predhreje na požadovanú teplotu.



- Časy displeja sú 4 sekúnd.
  Príklad) V režime rýchleho prihrievania pri 180 °C.
- Po dosiahnutí predvolenej teploty rúra 4-krát zapípa a teplota sa na 10 minút uchová.
- Po 10 minútach 4-krát zapípa a zastaví sa prevádzka.



V prípade, že vnútorná teplota dosiahla predvolenú teplotu, rúra zapípa 4-krát, keď sa teplota a predvolená teplota na 10 minút uchovala.

Čistenie a údržba

ČISTENIE RÚRY

Používanie funkcie čistenia parou

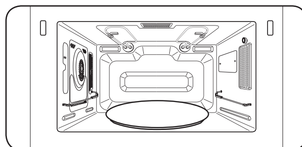
Para vytvorená systémom čistenia parou namočí povrchu vnútorného priestoru. Po použití funkcie čistenia parou môžete jednoducho vyčistiť vnútorný priestor rúry.



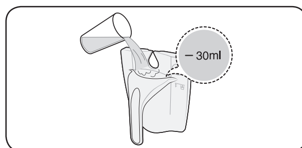
Upozornenie:

- Túto funkciu používajte len po úplnom schladení rúry. (Izbová teplota)
- Používajte len normálnu vodu a nie destilovanú vodu.

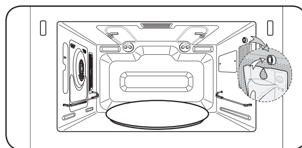
1. Otvorte dvierka.



2. Naplňte misku na vodu podľa vodiacej čiary v jej vnútornej časti.
- Čiara predstavuje približne 30 ml.



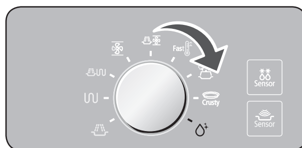
3. Misku s vodou upevnite k pravej strane rúry.



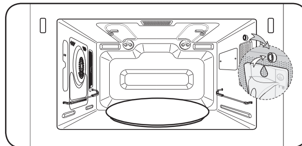
4. Zatvorte dvierka.

5. **Volič režimu** otočte do polohy režimu **Čistenie parou**. A stlačte tlačidlo **Spustiť**.

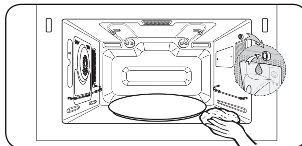




6. Otvorte dvierka.



7. Vnútorný priestor rúry čistite suchou utierkou. Vyberte tanier, podporný blok a potom kuchynským papierom poutierajte len priestor pod stojanom.





- Počas režimu „Čistenie parou“ môžete použiť len misku na vodu.
- Keď varíte nekvapalinové položky, vyberte misku na vodu pretože môže poškodiť mikrovlnnú rúru, prípadne spôsobiť požiar.

Čistenie mikrovlnnej rúry

Rúru pravidelne čistite, aby ste zabránili v nahromadeniu masti a zvyškov jedál, a to hlavne na vnútorných a vonkajších povrchoch dverí a tesnení dvier.

1. Vonkajšie povrchy vyčistite jemnou handričkou a teplou mydlovou vodou. Opláchnite a poutierajte dosucha.
2. Pomocou namydlenej handričky odstráňte akékoľvek rozliatia alebo škvrny na vnútorných povrchoch. Opláchnite a poutierajte dosucha.
3. Aby ste uvoľnili zatvrdnuté čiastočky jedla a odstránili zápachy, umiestnite šálku rozriedenej citrónovej šťavy na dno prázdnej rúry a zahrejte ju na desať minút pri maximálnom výkone.
4. Umyte vnútornú časť.



Dôležité

- Buďte obzvlášť opatrní, aby ste NEROZLIALI vodu do vetracích otvorov.
- NIKDY nepoužívajte drsné produkty alebo chemické rozpúšťadlá.
- VŽDY zaistite, aby tesnenia dverí boli čisté, aby sa zabránilo vo vytváraní čiastočiek a mohli sa poriadne zatvárať dvere.

Riešenie problémov a kód chyby

USKLADNENIE A OPRAVA VAŠEJ MIKROVLNNEJ RÚRY

Opravu môže uskutočniť len kvalifikovaný servisný technik.

Ak je potrebný servis rúry, odpojte ju a kontaktujte najbližšie zákaznícke stredisko spoločnosti Samsung.

Pri volaní majte pripravené nasledujúce informácie:

- Číslo modelu a sériové číslo (nachádza sa na zadnej strane rúry.)
- Podrobnosti o záruke
- Jasný popis problému

Ak sa rúra musí dočasne uskladniť, použite čisté suché miesto, pretože prach a vlhkosť môžu rúru poškodiť.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak máte s rúrou problém, vyskúšajte nižšie uvedené navrhované riešenia. Môže vám ušetriť čas a problémy spôsobené nepotrebným požiadaním o servis.

Jedlo zostane neuvarené.

- Uistite sa, že ste správne nastavili čas a že ste stlačili tlačidlo Start (Spustiť).
- Pevne zatvorte dvierka.
- Uistite sa, že sa nevypálila poistka alebo neodpojil prerušovač.

Jedlo je nadmerne uvarené alebo nedovarené.

- Uistite sa, že sa použil vhodný čas varenia.
- Uistite sa, že sa použila vhodná úroveň výkonu.

V rúre je počuť iskrenie a praskanie (iskriaci oblúk)

- Uistite sa, že používate vhodné náčinie na varenie bez kovových pásikov.
- Uistite sa, že ste v rúre nenechali vidličky alebo iné kovové riady.
- Ak používate hliníkovú fóliu, uistite sa, že nie je veľmi blízko pri vnútorných stenách.

Rúra spôsobuje rušenie rádioprijímačov alebo televízorov.

- Počas prevádzky rúry môže dochádzať k jemnému rušeniu televízorov alebo rádioprijímačov. Aby ste tento problém minimalizovali, pokúste sa rúru namontovať ďalej od televízorov, rádioprijímačov a antén.

Elektronické rušenie spôsobuje resetovanie displeja.

- Odpojte sieťovú zástrčku a znova ju pripojte. Vynulujte čas.

V rúre sa vytvára kondenzácia.

- Je to normálny jav. Po varení to jednoducho utrite.

Ventilátor pokračuje v prevádzke aj po vypnutí rúry.

- Je to normálny jav. Chladiaci ventilátor pokračuje v prevádzke po vypnutí rúry kvôli jej ochladeniu.

Prietok vzduchu okolo dvierok a vonkajšieho puzdra.

- Je to normálny jav.

Odraz svetla okolo dvierok a vonkajšieho puzdra.

- Je to normálny jav.

Unikajúca para z oblasti dvierok alebo ventilačných otvorov.

- Je to normálny jav.

Je počuť klikanie, keď je rúra v prevádzke, a to hlavne v režime rozmrazovania.

- Je to normálny jav.

KÓDY CHYBY

Kód chyby	Všeobecné funkcie
E-11	**OTVORENÝ PLYNOVÝ SNÍMAČ** V prípade, že hodnota plynového snímača je vyššia ako 210 počas prevádzky/zrušenia.
E-12	**SKRAT PLYNOVÉHO SNÍMAČA** V prípade, že hodnota plynového snímača je nižšia ako 6 počas prevádzky/zrušenia.
E-13	**MAX. ČAS PLYNOVÉHO SNÍMAČA** V prípade, že čas plynového snímača prekračuje odhadovaný čas varenia.
E-21	**OTVORENÝ SNÍMAČ TEPLOTY** V prípade, že hodnota snímača teploty je vyššia ako 250 počas prevádzky/zrušenia.
E-22	**SKRATOVANÝ SNÍMAČ TEPLOTY** V prípade, že hodnota snímača teploty je nižšia ako 5 počas prevádzky/zrušenia.
E-23	**NEDOKONČENÉ PREDHRIATIE** V prípade, že rúra nedosiahla želanú teplotu napriek tomu, že ubehla určitá doba (nedokončené predhriatie).
E-25	**NAD 230 °C POČAS PREVÁDZKY REŽIMU MWO** V prípade, že teplota stúpne nad 230 °C počas prevádzky režimu mikrovlnného žiarenia (je cítiť oheň)
E-31	**OTVORENÝ SNÍMAČ HMOTNOSTI** V prípade, že hodnota snímača hmotnosti je vyššia ako 999 počas prevádzky/zrušenia.
E-32	**SKRAT SNÍMAČA HMOTNOSTI** V prípade, že hodnota snímača hmotnosti je nižšia ako 30 počas prevádzky/zrušenia.
E-37	**VYBRATIE TANIERA** V prípade vybratia podporného bloku.
E-A1	**ZVLHČOVAČ S/W:** V prípade, že zlyhá zaznamenávanie ZVLHČOVAČA, keď sa na 1 minútu otvorí alebo zatvorí.

Technické údaje

Spoločnosť Samsung sa snaží celý čas zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.

Na základe všeobecného predpisu 2/1984 (III.10) BKM-IpM. my, ako distribútori potvrdzujeme, že rúry CP1395 od spoločnosti Samsung vyhovujú nižšie uvedeným technologickým parametrom.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Zdroj napájania		230 V pri 50 Hz
Príkon napájania	Maximálny výkon	3050 W
	Mikrovlnné žiarenie	1550 W
	Gril	1550 W
	Prúdenie tepla	2000 W
Výstupný výkon		100 W/900 W (IEC - 705)
Prevádzková frekvencia		2 450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Metóda chladenia		Motor chladiaceho ventilátora
Rozmery (Š x V x H)	Vonkajšie	520 x 385 x 481 mm
	Priestor rúry	400 x 235 x 385 mm
Objem		36 litrov
Hmotnosť	Čistá	Približne 26,5 kg
Úroveň hluku		42 dBA

Slovakia



Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)

(Platné pre Európsku úniu a ostatné európske krajiny so systémom triedeného odpadu)

Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.



CE

Údaje o varení a pečení sú informatívne. Produkt je určený pre použitie v domácnosti. Záručné podmienky strácajú svoju splatnosť', ak sa zariadenie používa na iné účely ako na domáce, napr. priemyselne, v stravovacích za riadeniach alebo pri obchodných aktivitách.

OTÁZKY ALEBO POZNÁMKY

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ELEKTRONICKOU FORMOU NA LOKALITE
AUSTRIA	0810-SAMSUNG (7267864,€ 0.07/Min)	www.samsung.com
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
POLAND	0 801 1SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (726-7864)	
SWEDEN	0771-726-7864 (SAMSUNG)	
U.K	0845-SAMSUNG (7267864)	
EIRE	0818-717100	

Kód č.: DE68-03437S-01